morphy richards®




flavour Savour



**Flavour Savour**
Please read and keep these instructions — GB

**Flavour Savour**
Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions — F

**Flavour Savour**
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf — D

**Flavour Savour**
Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas — E

**Flavour Savour**
Lees deze instructies en houd ze goed bij — NL

**Flavour Savour**
Leia e guarde estas instruções — P

**Flavour Savour**
Leggere e conservare le presenti istruzioni — I

**Flavour Savour**
Læs og gem venligst denne vejledning — DK

**Flavour Savour**
Läs och spara dessa anvisningar — S

**Flavour Savour**
Prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości — PL

**Flavour Savour**
Внимательно изучите и сохраните данное руководство — RU

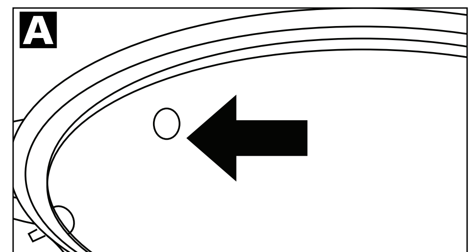
**Flavour Savour**
Přečtěte si prosím a uchovejte tyto pokyny — CZ

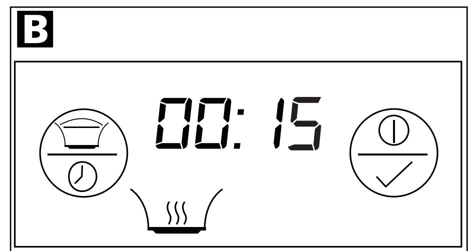
**Flavour Savour**
Lütfen bu talimatları okuyun ve saklayın — TR

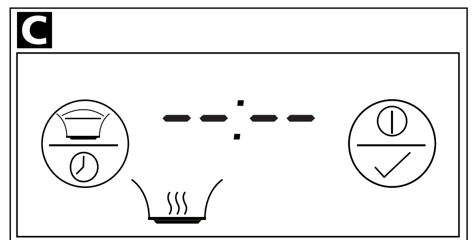


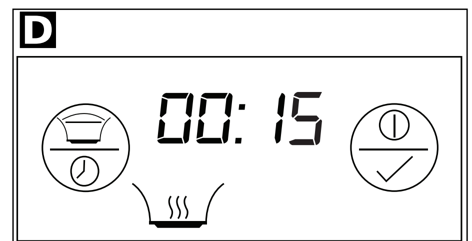


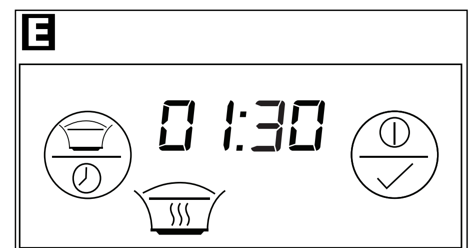

www.morphyrichards.com

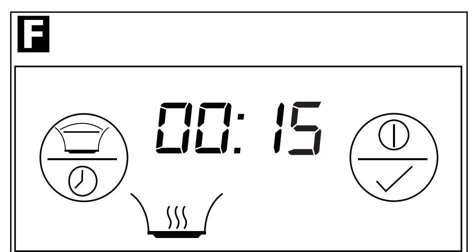

A

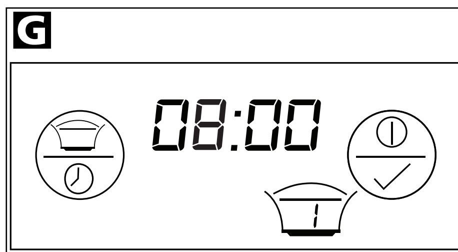

B
00: 15

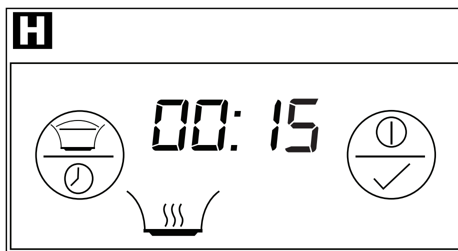

C
--:--

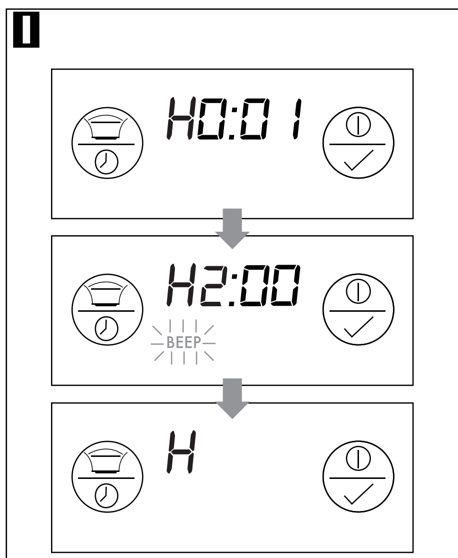

D
00: 15


E
01:30


F
00: 15


G
08:00

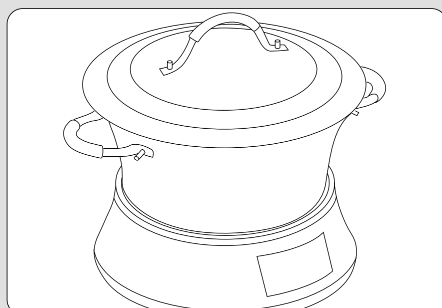

H
00: 15


I
H0:01
H2:00
BEEP
H

# flavour Savour

**Please also refer to the main instruction booklet, which contains important safety information and more detail on how to use Flavour Savour.**

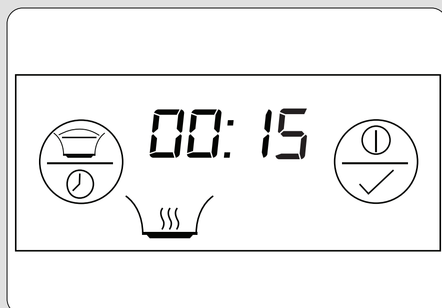
## Easy set-up guide



This guide tells you how to use the Flavour Savour to seal / brown approximately 1kg of meat and then use the 1:30 hour stew or 8 hour slow cook programme. For all other programmes, please see the full instructions.

## To Use the Seal / Brown Function

1

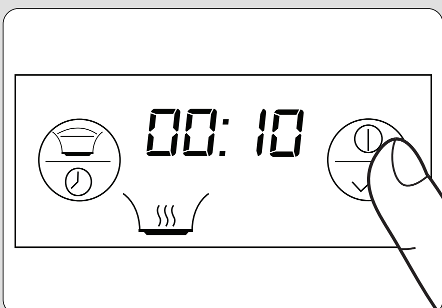



Place the pan (3) on to the base unit (5), plug the Flavour Savour in.

The display will show the default screen (left.) The Seal / Brown icon (11) and time display (9) will be flashing.

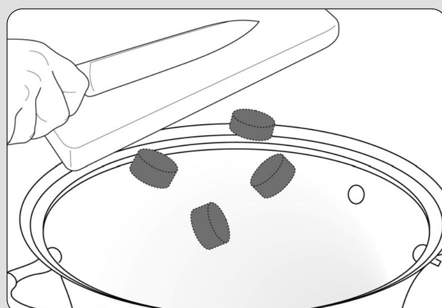
Add an appropriate amount of oil to the pan for the quantity of meat you wish to seal.

2




Press the 'Accept' button (10). The Flavour Savour will beep for approximately 2 seconds and the display will stop flashing. The pan will then start to heat up and the timer (9) will begin to countdown. The oil will take approximately 5 minutes to reach the correct temperature for sealing/browning meat (i.e. when the timer reads 00:10)

3



Add the meat to pan and stir regularly until the outside of the meat is sealed/browned. When the timer reaches zero, the base will beep and the cooking process will stop. If your meat is sealed before the 15 minutes is up, hold down the 'Accept' button (10) for approximately 3 seconds. The base will beep and the cooking process will stop. If you need to continue, repeat the process from stage 2 above.

## To use the 1:30 Stew Function

4

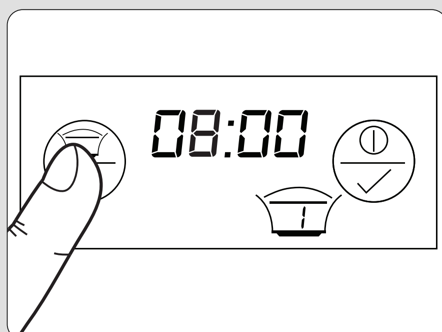



When the sealing/browning process is complete, add your remaining ingredients (as per the recipe). Press the 'Function / Time' button 8 once and the following screen will appear (left) Press the 'Accept' button 10 twice, the base will then beep for approximately 2 seconds before the cooking process begins. Replace the lid when using the Flavour Savour on this setting. For countdown timer and keep warm, please see point 6.

GB

## OR to use the Slow Cook Function

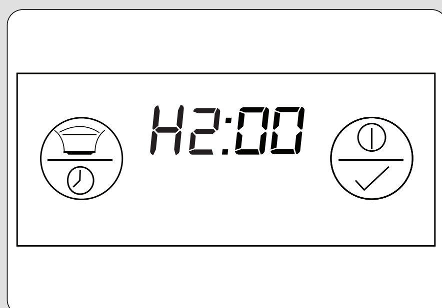
5




When the sealing/browning process is complete, add your remaining ingredients (as per the recipe). Press the 'Function / Time' button 8 twice and the following screen will appear (left) Press the 'Accept' button 10 twice, the base will then beep for approximately 2 seconds before the cooking process begins. Replace the lid when using the Flavour Savour on this setting. For countdown timer and keep warm, please see point 6.

## Countdown Timer and Keep Warm Function

6




At the end of the cooking process the product will beep and automatically switch to keep warm. Keep warm will last for up to two hours and counts up from H0:00 to H2:00. At the end of the 2 hours, the display will show 'H' which will stay on the screen until the hot plate reaches ambient temperature (approximately 40°C). The screen will then go blank.

Pressing any button will take you back to the screen shown when first turned on.



## Getting the best from your new appliance...

**Safety**

Never touch the outer surface of the slow cooker pan during it's operation or before it has cooled down. Use oven gloves when removing the lid or stainless steel cooking pan.

**Efficiency**

Removing the lid will allow valuable heat to escape, reducing the efficiency of your slow cooker and increasing the cooking time. Try not to remove the lid more than 3 or 4 times to stir or add ingredients.

**Enjoy the benefits**

Slow cooking gives you convenient, versatile and flavoursome food. Longer cooking times allow better distribution of flavours, giving them time to blend and season the food. A slow cooker heats food gently, making it a great way to cook meats, less expensive cuts in particular, such as stewing beef, which are tenderised through the long cooking process. Remember, there are no limits to the potential uses of your slow cooker, only your imagination!

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

The use of any electrical appliance requires the following common sense safety rules.

Primarily there is danger of injury or death and secondly the danger of damage to the appliance. These are indicated in the text by the following two conventions:

**WARNING: Danger to the person!**

**IMPORTANT: Damage to the appliance!**

In addition, we offer the following safety advice.

## Location

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  farm houses;
  by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  bed and breakfast type environments.
  It is not suitable for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- Always locate your appliance away from the edge of the worktop.
- Keep your appliance away from any hot burners and heated ovens.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat, heat resistant surface.
- Ensure that sufficient space is left above and around all sides of your appliance to allow air to circulate.
- Do not use the appliance outdoors or near water.
- IMPORTANT: Do not use too close to curtains, draperies, walls, cupboards and other flammable materials.
- WARNING: Do not use underneath cupboards.

## Personal safety

- WARNING: Do not touch the appliance or other hot parts during or after use, use the handles or knobs, and always use oven gloves when removing the pan lid.
- To protect against the risk of electrical shock do not put base in water or in any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use oven gloves or a cloth when removing lid or handling hot containers.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water, or other hot liquids.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

## Mains cable

- The mains cable should reach from the socket to the appliance without straining the connections.
- Do not let the mains cable hang over the edge of the worktop where a child could reach it.
- Do not let the cable run across an open space e.g. between a low socket and table.
- Do not let the cable run across a cooker or hot area which might damage the cable.
- Never leave the appliance connected to the socket outlet when not in use.
- If the supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## Children

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where they cannot see properly or should not be reaching.
- Children are vulnerable in the kitchen, particularly when unsupervised and if appliances are being used or cooking is being carried out.
- Never allow a child to operate this appliance.

## Other safety considerations

- Do not switch on the cooker if the pan is empty.
- Allow the lid and stainless steel cooking pan to cool before immersing in water.
- Never cook directly on the base unit. Use the stainless steel cooking pan.
- Do not use the lid if cracked or chipped.
- Do not switch on the appliance when it is upside down or laid on it's side
- The lid and stainless steel cooking pan are fragile. Handle them with care.
- Do not operate with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact Morphy Richards for advice.
- Do not attempt repairs - the appliance contains no user-serviceable parts. Call our helpline for advice.
- The use of attachments or tools not recommended by Morphy Richards may cause fire, electric shock or injury.
- Do not place on or near a hot gas electric burner or in a heated oven.
- Only use for intended purpose.
- Unplug from the socket when not in use, before putting on or taking off attachments, and before cleaning.
- Do not move the appliance whilst hot.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- **Always use the cooking pan supplied with this appliance. Do not use another pan.**

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating current).

**WARNING: This appliance must be earthed.**

**UK only**

If the socket outlets in your home are not suitable for the plug supplied with this appliance, the plug should be removed and the appropriate one fitted.

**WARNING: The plug removed from the mains cable, if severed, must be destroyed, as a plug with a bared flexible cable is hazardous if engaged into a live socket outlet.**

Should the fuse in the 13 amp plug require changing, a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

## Features

1. Stainless steel / Glass lid
2. Steam vent
3. Stainless steel cooking / serving pan
   (either 4.5L or 6.5L depending on model)
4. Heating element
5. Base unit
6. Control / Display panel (see enlarged diagram)
7. Drain hole x2 (underneath)
8. Function / Time button
9. Time display
10. Accept button
11. Seal / Brown icon and Stew Icon
12. Slow Cook icon

## Key









## Cooking Capacity

- The 6.5 litre Flavour Savour has a maximum working capacity of 5 litres.
- The 4.5 litre Flavour Savour has a maximum working capacity of 3.5 litres.
- The capacity can be found on the rating label, located underneath the product.

## Before using the Flavour Savour for the first time

Remove all labels and tags from the product.

Wash the stainless steel pan and lid in hot soapy water with a sponge or dishcloth. DO NOT use a scouring pad or other abrasive material as this will mark the stainless steel. Rinse the pan and lid thoroughly and dry.

**IMPORTANT: DO NOT IMMERSE THE FLAVOUR SAVOUR BASE IN WATER**

**Please note:**

During initial use, you may notice a slight odour due to the burning off of manufacturing residue. This is completely normal, does not effect the food being cooked and will disappear after a few uses.

## Flavour Savour Hints & Tips

- All ingredients should be at room temperature before adding. If chilled, allow to come to room temperature, as cold food will affect the cooking time.
- Meat can be used chilled from the fridge, but do not use frozen meat. Use the browning function to seal the meat.
- Make sure all frozen ingredients are thoroughly thawed before use.
- If using cold stock in the slow cooking recipe (for example, wine) you will need to pre-heat the ingredients. Start with the browning function first, adding all the ingredients. When the 15 min time is up, continue with the slow cooking function.
- In traditional stove top slow cooking, it is advised to coat the meat in flour before browning. There is no need to do this in the Flavour Savour. Simply brown / seal the meat as instructed. If the liquid needs to be thickened, add and stir in a corn flour / cold water paste mix 30 minutes towards the end of the cooking time.
- If using meat on the bone (for example, chicken thighs, spare ribs, etc), the slow cooking process can make the meat fall away from the bone - this is normal, and results in a richer flavour. However, watch out for small bones that could be in the liquid.
- Do not over fill the pan, as the recipes in this instruction booklet are designed for maximum capacity, and allows room above the food for even cooking. The capacity can be found on the rating label, located underneath the product. If using your own recipe, do not fill above the handle rivets that can be seen inside the pan. A
- The lid will become very hot in use, especially the glass window and the stainless steel rim. The silicon insulated handles will stay cool, allowing you to lift the lid with. However, it is advisable to take the precaution of using oven gloves when doing this.
- Ingredients should be evenly distributed throughout the pan. However, root vegetables are better placed in the lower half of the pot to start cooking. All ingredients should be immersed in the cooking liquid.
- To ensure even cooking, root vegetables should be cut to size (approx 20mm cubed).
- If the pan over boils, this will usually be because it has been over filled, so remove some of the ingredients and /or liquid.
- In general, tough meats like stewing meat require longer cooking times which are ideal for slow cooking. For the stew function, a better quality cut of meat is required to suit the 1:30–1:45 cooking time.
- Chicken and quality cuts of meat require less time to cook. You should therefore use the lower value of the time range – for example, for level 1 use 8 hours.
- For dumplings, add to the stew 30-45 minutes before the end time. You can add these to the surface, and there is no need to submerge in the liquid.
- Ham joints should be left in the plastic wrapper, if supplied. If not, use a suitable heat resistant plastic bag or tie with butchers string to prevent the ham from falling apart during the cooking.
- If using the stew setting, allow the cooked food to rest for 10 minutes in the pan before serving. This allows the hot (boiling) food to cool before eating.
- When you have become experienced at using your Flavour Savour, you can begin to create your own recipes, but it is advisable to follow an existing recipe as a guide. If using ingredients such as pasta, milk, cream, sea food or shell fish in a recipe, these should be added 30 minutes towards the end of the cooking of the other ingredients. Coconut milk and rice pudding recipe does not apply.
- Do not leave raw, uncooked food in the pan for any length of time. Start the cooking process as soon as possible. If you have to delay the cooking, store the food in a fridge, and when ready, allow to come back to room temperature.
- If a previously cooked recipe has gone cold, use the stew setting at 1:30hrs to reheat the food. Depending on the recipe, this can take 30-45 minutes to reheat. Ensure the food is hot before serving.
- If you are cooking half quantities, cooking time can usually be reduced to two thirds. Check that the food is thoroughly cooked before serving.
- Adapting existing recipes from conventional cooking to use in a slow cooker may require reducing the liquid used, as liquid does not evaporate to the same extent.
- Where stock is required, use boiling water.
- When cooking joints of meat, start by covering with boiling water or stock. This can be reduced towards the end of the cooking time.
- Uncooked red kidney beans must be soaked and boiled for 10 minutes to remove toxins before use in the Flavour Savour.
- If required pour off excess oil after browning.
- If using stock or sauces from jars or containers, heat first in a microwave and then add to the pan. Alternatively add 30 minutes to the cooking time.

## Explanation of Terms

**Browning/Sealing:**

Before stewing or slow cooking meat, it is important that the meat is sealed / browned first. This means to cook the meat lightly on the outside in hot oil before starting the stewing or slow cooking process (the meat should still be raw in the middle). Sealing / browning your meat in this way helps it to retain flavour as well as moisture.

**Stewing:**

With respect to the Flavour Savour, stewing means to cook your meat and / or vegetables in a liquid (eg wine, stock, water) in between 1 hour 30 minutes and 1 hour 45 minutes.

**Slow Cooking:**

Slow cooking is a way of cooking food over a long period of time (usually between 4 and 10 hours) in a liquid (eg wine, stock, water). As the name suggests, food is cooked more slowly and gently, often meaning that meat will be more tender. Meats with a higher fat content are well suited to slow cooking as the process allows the fat to melt, leaving the meat very tender.

GB

## Instructions for Use

Place the base 5 on to a dry, level, heat resistant surface, away from the edge of the work surface. Do not use on the floor.

**Please note:**

If the product is switched on and not in use, the timer display light will switch off to standby mode after 30 minutes.

## Flavour Savour Sealing/Browning Function

Place the pan 3 on to the base unit 5 and plug the Flavour Savour in.

The display 6 will show the default screen B.

The time display 9 and the Sealing Function icon 11 will both be flashing. Add an appropriate amount of oil to the pan for the quantity of meat you wish to seal.

See recipes in this instruction booklet.

We recommend that approximately two tablespoons of vegetable oil is suitable to seal between 800g-1200g of meat. This can however be varied depending on personal taste and the amount of fat in the meat being sealed.

To select the Sealing function, press the ‘Accept’ button 10 once. The Flavour Savour will beep for approximately 2 seconds and the display will stop flashing. The pan will then start to heat up and the timer 9 will begin to countdown. The oil will take approximately 5 minutes to reach the correct temperature for sealing / browning meat (i.e. when the timer reads 00:10). A good way to test if the oil if hot enough is to add a small piece of meat or onion to the pan. If it sizzles when it hits the oil, the temperature is sufficient to seal / brown. If it does not sizzle, let the pan heat up for another minute or so and then test it again.

Add the meat to pan and stir regularly until the outside of the meat is sealed / browned. When the timer reaches zero, the base will beep and the cooking process will stop. If your meat is sealed before the timer reaches zero, hold down the ‘Accept’ button 10 for approximately 3 seconds. The base will beep, the cooking process will stop and the screen will return to the default display B.

If your meat needs a few extra minutes sealing after the timer has reached zero, simply press the ‘Accept’ button to start the sealing/browning function again. As explained above, to cancel the sealing function before the timer reaches zero, hold down the ‘Accept’ button 10 for approximately 3 seconds.

Due to the high temperature that the Flavour Savour operates at in Seal / Brown mode, you should only carry out a maximum of two 15 minute programmes in quick succession. If you try to select the programme a third time and the unit is hot, the following screen will show --:-- and the ‘Seal / Brown’ icon 11 will flash C.

The function cannot be selected again until the product has cooled down sufficiently. This should however not cause any difficulties as it should always be possible to seal/brown the required amount of meat in 30 minutes (2 x 15).

**Please note:**

Do not start the ‘Sealing / Browning’ function without the pan 3 on the base 5 as this will make the product overheat. You should also not start the ‘Sealing / Browning’ function without adding your oil to the pan.

## Sealing/Browning on your gas or electric hob in your Flavour Savour Pan

If you prefer, you can use your Flavour Savour pan on your gas or electric hob to seal / brown your meat.

Simply add your oil as detailed above and place the pan on your stove. The oil may heat up slightly more quickly on your hob, so use a small piece of meat / onion as explained previously to test the temperature.

**Sealing / browning meat tip**

When sealing large quantities of meat, we suggest you split the meat into smaller batches to make the job easier. As the meat should be stirred at all times during the process, smaller quantities of meat are easier to handle.

## Stew Function

Place the pan ❸ on to the base unit ❺. Add your ingredients as per the recipe instructions you are following. Whether you have used the 'Seal / Brown' function or just turned the Flavour Savour on, the display screen showing should be the default one D.

Press the 'Function / Time' button ❽ once and the display will change to E.

The time display ❾ and Stew Icon ❿ will both be flashing. Press the 'Accept' button ❿ to choose Stew function. The Stew icon ⓫ will then stop flashing.

(Please note that if you have selected the Stew Function by mistake, you can return to the previous screen by holding down the 'Function / Time' button ❽ for approximately 2 seconds.)

You can then select either the 1 hour 30 minute or 1 hour 45 minute programme (dependent on which recipe you are following). To select the 1 hour 30 minute programme, press the 'Accept / Start / Stop' button ❿. To select the 1 hour 45 minute programme, press the 'Function / Time' button ❽. The Time Display ❾ will then change to show 01:45. Press the 'Accept' button ❿.

The time will then stop flashing and the base will beep for approximately 2 seconds before the cooking process begins. The timer will then countdown to zero.

If more cooking time is required you can repeat the stew setting. You must however determine how much extra cooking time you need.

If for any reason you need to cancel the cooking process before the timer has reached zero, hold down the 'Accept' button ❿ for approximately 3 seconds. The base will beep, the cooking process will stop and the screen will return to the default display B.

During the stew function, steam will escape through the steam vent. Ensure the vent is positioned at the back of the product.

**WARNING: The steam and vent will be hot.**

## Slow Cook Function

Place the pan ❸ on to the base unit ❺. Add your ingredients as per the recipe instructions you are following. Whether you have used the 'Seal / Brown' function or just turned the Flavour Savour on, the display screen showing should be the default one as below F.

Press the 'Function / Time' button ❽ twice and the display will change to G.

The time display ❾ and Slow Cook Icon ⓬ will both be flashing. There are three different Slow Cook programmes available – 1, 2 and 3. The difference is the amount of time that each programme can be set for. Each programme has a different icon as below:


Between 8 and 10 hours (low)


Between 6 and 8 hours (medium)


Between 4 and 6 hours (high)

If you wish to use Slow Cook programme 1, press the 'Accept' button ❿.

If you wish to use Slow Cook programme 2, press the 'Function / Time' button ❽ once (Slow Cook icon 2 will appear), before pressing the 'Accept' button ❿.

If you wish to use Slow Cook programme 3, press the 'Function / Time' button ❽ twice (Slow Cook icon 3 will appear), before pressing the 'Accept' button ❿.

The time will then stop flashing and the base will beep for approximately 2 seconds before the cooking process begins and the timer will then countdown to zero.

Once you press the 'Accept' button ❿, the Slow Cook icon ⓬ will stop flashing and just the time will flash. (Please note that if you have selected the 'Slow Cook Function' by mistake, you can return to the previous screen by holding down the 'Function / Time' button ❽ for approximately 2 seconds)

You are then able to select the amount of time you would like the Slow Cook programme to run for. Pressing the 'Function / Time' button ❽ allows you to cycle through the times available.

When the time you want is displayed, press the 'Accept' button ❿.

The time will then stop flashing and the base will beep for approximately 2 seconds before the cooking process begins. The timer will then countdown to zero.

If for any reason you need to cancel the cooking process before the timer has reached zero, hold down the 'Accept' button ⓫ for approximately 3 seconds. The base will beep, the cooking process will stop and the screen will return to the default display H.

## Keep Warm

At the end of the cooking process the product will beep and automatically switch to keep warm. Keep warm lasts for up to two hours and counts up from H0:00 to H2:00. At the end of the 2 hours, the base will beep and the display will show H which will stay on the screen until the hot plate reaches ambient temperature (approximately 40°C) I.

The screen will then go blank. Pressing any button will take you back to the screen shown when first turned on.

Please note that the Keep Warm function can be stopped at any time during the 2 hour period by holding down the 'Accept' button ❿ for approximately 2 seconds.

**After cooking**

Switch off at the mains socket and unplug the unit.

Important: Ensure base unit is cool before storing in the pan.

## Cleaning and Taking Care of Your Flavour Savour

- The pan and lid can be washed in a dishwasher. Alternatively, you may use hot, soapy water with a non-abrasive scouring pad. Do not use abrasive cleaners or detergents.
- Do not immerse the power base in water or any other liquids. To clean, use a damp cloth and dry thoroughly.
- Ensure the base of the pan, and the hot plate surface are clean, free from burnt-on food, and dry before use. The outer base of the pan can be cleaned with a metal scouring pad if required, to remove stubborn stains.
- When adding ingredients and liquid to the cooking pot, avoid over filling. If an over-spill does occur that runs down into the base, switch off and unplug from the mains socket, remove the pan, and allow the liquid to drain away through the drain holes. Fully clean away any excess food or liquid that may have lodged in the recess between the heater plate and the metal reflector, wipe over with a damp cloth, and dry thoroughly before next use.

## RECIPES

### Beef Stew

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Beef, cubed | 700g | 1kg |
| Potatoes, cubed | 500g | 700g |
| Carrots, sliced | 500g | 700g |
| Leeks, sliced | 3 medium | 3 large |
| Onion, chopped | 1 | 2 |
| Beef stock | 1L | 1.5L |
| Mixed herbs | 2 tsp | 3 tsp |
| Salt and freshly ground black pepper | | |

When using the browning / sealing function, always add 30ml (2 tbsp) of cooking oil to the pan first.

**Method**

- Use browning / sealing function to brown meat and fry onions.
  (Fry meat in two batches for the 6.5L)
- Mix in rest of ingredients.
- Switch to slow cook setting.
- Cook for maximum time for the setting.
- Thicken with corn flour / water mix.
- Add dumplings 30 minutes to 1hr before end.

## Chicken and White Wine

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Chicken breasts | 6 | 10 |
| Butter | 30g | 40g |
| Onion, chopped | 1 large | 2 large |
| Mushrooms, sliced | 250g | 400g |
| White wine | 3 tbsp | 5 tbsp |
| Chicken stock | 500ml | 750ml |
| Mixed herbs | 1tsp | 2 tsp |
| Corn flour | 3 tbsp | 5 tbsp |
| Egg yolks | 2 | 3 |
| Double cream | 100ml | 150ml |
| Salt and freshly ground black pepper | | |

**Method**

- No need to use browning / sealing function.
- Add all ingredients except flour, egg and cream to pan and set to slow cook.
- Thicken with corn flour / water mix.
- Once cooked, mix egg and cream together with a little of the hot liquid and stir into the dish.
- Chicken recipes are usually cooked for the shortest time for each setting. e.g. 1 8hrs 2 6 hrs 3 3-4hrs

## Boiled Ham

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Gammon joint | 1.1kg | 1.8kg |

**Method**

- No need to use browning / sealing function.
- Place gammon in pan and cover with boiling water.
- Can be cooked for the min or max time for each setting.

## Vegetable soup

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Vegetable selection | 1.75kg | 1.8kg |
| Vegetable stock | 1.5L | 2L |
| Mixed herbs | to taste | to taste |
| Salt and freshly ground black pepper | | |

**Method**

- No need for browning / sealing function.
- Add all ingredients at once, and cook for the maximum time for the setting.
- Liquidise when cooled.

## New England Beef

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Beef joint, topside | 1kg | 1.5kg |
| Bouquet garni | 1 | 1 |
| Thyme | 1½ tsp | 2 tsp |
| Peppercorns | 1½ tsp | 2 tsp |
| Shallots | 8 | 10 |
| Carrots | 400g | 550g |
| Swede | 200g | 300g |
| Water, enough to cover joint | | |

When using the browning / sealing function, always add 30ml (2 tbsp) of cooking oil to the pan first.

**Method**

- Use browning / sealing function to brown all sides of beef.
- Add rest of ingredients and cook for minimum time for the setting.
- Thicken sauce with corn flour for gravy.

## Bolognese sauce

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Minced beef | 1kg | 1.5kg |
| Onions, chopped | 2 | 3 |
| Celery, sliced | 4 sticks | 6 sticks |
| Garlic cloves, crushed | 2 | 3 |
| Tomato puree | 5 tbsp | 7 tbsp |
| Flour | 1 tbsp | 3 tbsp |
| Can tomatoes | 2 cans | 3 cans |
| Beef stock | 400ml | 600ml |
| Mushroom, sliced | 200g | 300g |
| Mixed herbs | 1 tsp | 2 tsp |
| Salt and freshly ground black pepper | | |

When using the browning / sealing function, always add 30ml (2 tbsp) of cooking oil to the pan first.

**Method**

- Use browning / sealing function to brown mince, a bit at a time.
- Add onions, garlic and celery and fry until soft.
- Switch to slow cook.
- Mix flour with puree and add along with rest of ingredients.
- Stir well.
- Can be cooked for minimum to maximum time for the setting.

## Sausage Pot

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Oil | 1 tbsp | 1 tbsp |
| Sausages | 1 kg | 1.5 kg |
| Onions, chopped | 2 large | 3 large |
| Carrots, sliced | 4 | 5 |
| Leeks, sliced | 2 | 3 |
| Beef stock | 1ltr | 1.5ltr |
| Chutney | 4 tbsp | 6 tbsp |
| Worcestershire sauce | 3 tbsp | 5 tbsp |
| Salt and freshly ground black pepper | | |

When using the browning / sealing function, always add 30ml (2 tbsp) of cooking oil to the pan first.

**Method**

- Use browning / sealing function to brown sausages in batches.
- Add vegetables and fry until soft.
- Switch to slow cook.
- Add rest of ingredients and cook for minimum time for the setting.

GB

## Beef Curry

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Vegetable oil | 4 tbsp | 4 tbsp |
| Cooking apples, peeled cored and chopped | 2 large | 3 medium |
| Onions, chopped | 3 medium | 3 large |
| Stewing steak, cubed | 1kg | 1.5kg |
| Curry powder | 4 tsp | 5 tsp |
| Beef stock | 650ml | 1L |
| Mango Chutney | 4 tbsp | 5 tbsp |
| Sultanas | 100g | 150g |
| Tinned tomatoes, chopped | 400g | 600g |
| Lemon juice | 2 tbsp | 3 tbsp |
| Corn flour | 3 tbsp | 5 tbsp |
| Salt and freshly ground black pepper | | |

When using the browning / sealing function, always add 30ml (2 tbsp) of cooking oil to the pan first.

**Method**

- Use browning / sealing function to brown the meat, a bit at a time.
- Add onions and fry until soft.
- Switch to slow cook
- Add other ingredients and stir well.
- Mix flour with puree and add along with rest of the ingredients.
- Stir well.
- Can be cooked for minimum to maximum time for the setting.

## Thai Beef Curry

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Butter | 40g | 60g |
| Stewing beef, cubed | 700g | 1kg |
| Onion, chopped | 1 | 2 |
| Garlic cloves, crushed | 3 | 4 |
| Peanut butter | 4 tbsp | 6 tbsp |
| Coconut milk | 400g | 800g |
| Potatoes, quartered | 500g | 700g |
| Curry powder | 3 tbsp | 4 tbsp |
| Thai fish sauce | 3 tbsp | 4 tbsp |
| Soft brown sugar | 3 tbsp | 4 tbsp |
| Beef stock | 500ml | 1L |

**Method**

- Melt butter in pan on browning / sealing function and add meat, garlic and onion and brown. (fry meat in two batches for the 6.5L)
- Add onions and garlic and fry until soft.
- Add other ingredients and stir well.
- Switch to slow cook.
- **Can burn a little to bottom of pan but not badly. Best to use slow cook functions.**

## BBQ Ribs

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Ribs | 1kg | 1.5kg |
| BBQ sauce | 200ml | 300ml |

**Method**

- Marinade ribs in the sauce for a few hours or overnight.
- Place in pan and cook for required time.
- **All programmes work but the longer the cook time the more tender the meat is.**

## Syrup Sponge Pudding

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Butter | 125g | 125g |
| Golden syrup | 4 tbsp | 4 tbsp |
| Caster sugar | 100g | 100g |
| Eggs | 2 | 2 |
| Self raising flour | 200g | 200g |
| Milk | 2 tbsp | 2 tbsp |
| Lemon juice | 2 tbsp | 2 tbsp |

**Method**

- Butter inside of a 1.25l pudding basin and line bottom with baking paper.
- Pour the syrup into the bottom of the basin.
- Cream butter and sugar until smooth and creamy.
- Gradually mix in eggs and flour and stir in milk and juice. Spoon mixture on top of syrup and cover with pleated baking paper. Tie with string and make a handle.
- Place into Flavour Savour and fill with boiling water half way up the sides.
- **Best cooked on fast stew setting for 1:45hr**

## Rice Pudding

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Butter | 40g | 60g |
| Pudding rice | 150g | 250g |
| Milk | 1.5L | 2L |
| Nutmeg | Pinch | 1 tsp |

**Method**

- Butter inside of slow cooker with butter.
- Add all ingredients to pan and stir.
- **Best results on low setting 1 (8-10hrs) otherwise can burn to bottom of pan.**

## Chocolate Cake

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Cocoa | 50g | 50g |
| Boiling water | 6 tbsp | 6 tbsp |
| Baking powder | 1 tsp | 1 tsp |
| Self raising flour | 175g | 175g |
| Caster sugar | 150g | 150g |
| Oil | 150ml | 150ml |
| Eggs | 3 | 3 |

**Method**

- Line a 7" cake tin with baking paper.
- Mix the cocoa with boiling water to a paste.
- Mix flour, baking powder and sugar together in a bowl.
- Beat eggs and oil together and add to mixture together with chocolate paste, mix well.
- Pour into tin and cover with foil. Tie with string and make a handle. Place into slow cooker and fill with boiling water half way up the sides.
- **Best cooked on fast stew setting for 1:45hr**

## Berry Cobbler

| | 4.5L | 6.5L |
|---|---|---|
| Fresh fruit / berries(raspberries, blackberries, blueberries etc) | 700g | 1.2kg |
| Sugar | 100g | 150g |
| Self raising flour | 100g | 200g |
| Suet | 50g | 100g |
| Salt | Pinch | Pinch |
| Lemon zest | 1 Lemon | 2 Lemons |
| Milk | 3-4 tbsp | 6-8 tbsp |

**Method**

- Place the fruit inside the flavour savour and stir in half the sugar.
- Mix the rest of the sugar with the flour, suet, salt and lemon zest.
- Add milk to bind into a dough, do not handle too much.
- Place balls of the dough on top of the fruits in the centre, do not let them touch the sides of the pan as they will expand.
- Cook on any setting for the lowest time of the range.

## HELPLINE

If you have any difficulty with your appliance, do not hesitate to call us.

We are more likely to be able to help than the store from where you bought it.

Please have the following information ready to enable our staff to deal with your query quickly.

- Name of the product.
- Model number as shown on the underside of the appliance.
- Serial number as shown on the underside of the appliance.

| | |
|---|---|
| **UK Helpline** | **0844 871 0956** |
| **Replacement Parts** | **0844 873 0722** |
| **Ireland Helpline** | **1800 409 119** |

## Website

You may also contact us through our website, or visit the site to browse and purchase appliances, spare parts and accessories from the extensive Morphy Richards range.

**www.morphyrichards.com**

**THIS SECTION IS ONLY APPLICABLE FOR CUSTOMERS IN UK AND IRELAND**

## Registering your two year guarantee

Your standard one year guarantee is extended for an additional 12 months when you register the product within 28 days of purchase with Morphy Richards. If you do not register the product with Morphy Richards within 28 days, your product is guaranteed for 1 year. To validate your 2 year guarantee register with us online at **www.morphyrichards.co.uk**

N.B. Each qualifying product needs to be registered with Morphy Richards individually. Please refer to the one year guarantee for more information.

## YOUR ONE YEAR GUARANTEE

It is important to retain the retailer's receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference. Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.
Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase, it should be returned to the place of purchase for it to be replaced. If the fault develops after 28 days and within 12 months of original purchase, you should contact the Helpline number quoting Model number and Serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You may be asked to return a copy of proof of purchase. Subject to the exclusions set out below (see Exclusions), the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt. If, for any reason, this item is replaced during the 1 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase. To qualify for the 1 year guarantee, the appliance must have been used according to the instructions supplied. For example, crumb trays should have been emptied regularly.

## EXCLUSIONS

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturer's recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.

2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.

3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).

4 The appliance has been used for hire purposes or non domestic use.

5 The appliance is second hand.

6 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.

7 Plastic filters for all Morphy Richards kettles and coffee makers are not covered by the guarantee.

8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.

9 The filters have not be cleaned and replaced as instructed.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

## YOUR INTERNATIONAL TWO-YEAR GUARANTEE

This appliance is covered by two-year repair or replacement warranty.

It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase. Staple your receipt to this back cover for future reference.

Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no.
Serial no.

All Morphy Richards products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, you should contact your local distributor quoting Model number and Serial number on the product, or write to your local distributor at the addresses shown.

You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) to the address below along with a copy of proof of purchase.

Subject to the exclusions set out below (1-9) the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within 7 working days of receipt.

If for any reason this item is replaced during the 2-year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original till receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

To qualify for the 2-year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example, appliances must have been descaled and filters must have been kept clean as instructed.

The local distributor shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the guarantee where:

1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, misuse, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.

2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.

3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).

4 Where the appliance has been used for hire purposes or non domestic use.

5 The appliance is second hand.

6 The local distributor are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.

7 The guarantee excludes consumables such as bags, filters and glass carafes.

8 Batteries and damage from leakage are not covered by the guarantee.

9 The filters have not be cleaned and replaced as instructed.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

GB

## AUSTRALIAN WARRANTY

This appliance is guaranteed for 2 years against faulty material, components and workmanship.

This warranty is in addition and does not affect your statutory rights.

Proof of purchase must be produced for any warranty benefit.

In the unlikely event of any appliance proving to be faulty, securely pack and return the item to the place of purchase accompanied by the original receipt or invoice.

## NOT COVERED BY THIS WARRANTY (Australian only)

- If the appliance has not been used in accordance with the manufacturers' recommendations or Instructions.
- If the fault is deemed to be caused by abuse, misuse, neglect, modifications or in proper use and or care
  Eg: Kettles: Excessive build up of scale.
  Toasters: Excessive build up of crumbs or foreign matter etc.
- Connection to incorrect voltage to that stamped on the product.
- Unauthorised repairs.
- Appliance used other than for domestic purposes.
- Excluding bags, filters, glass, carafes, and cutting blades.
- Freight and insurance costs.

If for any reason this item is replaced during the 2 year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original receipt or invoice to indicate the date of original purchase.

Morphy Richards's policy is to continually improve quality design and product quality. The company therefore reserves the right to change any specifications or to carry out modifications as deemed worthy at any time.

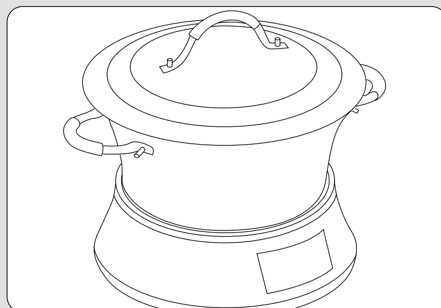
The Australian supplier ASKO Appliances reserves the right to repair, modify, exchange or replace the faulty appliance with the same or similar model or product of equivalent value.


GB

flavour Savour

**Reportez-vous également au manuel d'utilisation principal qui contient des consignes de sécurité importantes et des informations détaillées concernant l'utilisation de Flavour Savour.**

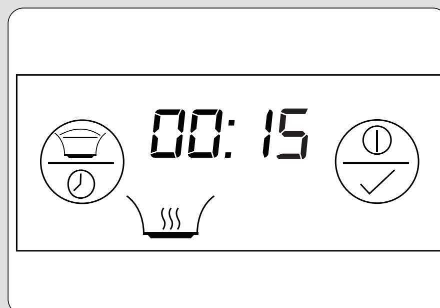
## Guide d'utilisation rapide



Ce guide vous indique comment utiliser Flavour Savour pour saisir / faire dorer environ 1 kg de viande, puis utiliser le programme ragoût de 1 heure 30 ou cuisson mijotée de 8 heures. Pour tous les autres programmes, reportez-vous aux instructions complètes.

## Utiliser la fonction de saisie / dorage

**1**

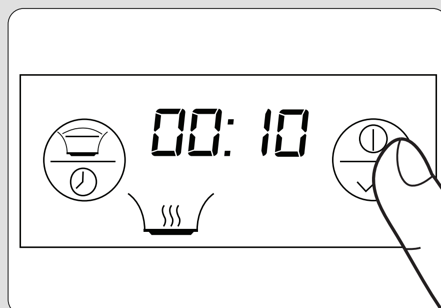



Placez la cocotte ❸ sur le socle ❺ et branchez Flavour Savour.

L'écran par défaut apparaît sur l'affichage (à gauche). L'icône Saisie / Dorage ⓫ et l'heure ❾ clignotent.

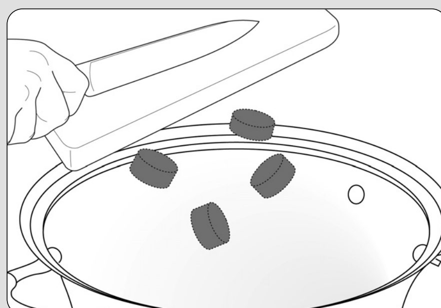
Ajoutez une quantité d'huile appropriée dans la cocotte pour la quantité de viande que vous souhaitez saisir.

**2**




Appuyez sur le bouton « Accepter » ❿. Flavour Savour émet un bip sonore pendant environ 2 secondes et l'écran s'arrête de clignoter. La cocotte commence à chauffer et le programmateur ❾ lance le compte à rebours. L'huile met environ 5 minutes pour atteindre la température permettant de saisir/faire dorer la viande (c'est-à-dire lorsque le programmateur affiche 00:10).

**3**



Ajoutez la viande dans la cocotte et remuez régulièrement jusqu'à ce que la viande soit saisie/dorée à l'extérieur. Lorsque le programmateur atteint zéro, le socle émet un bip sonore et le processus de cuisson s'arrête. Si votre viande est saisie avant la fin des 15 minutes, maintenez le bouton « Accepter » enfoncé ❿ pendant environ 3 secondes. Le socle émet un bip sonore et le processus de cuisson s'arrête. Si vous souhaitez continuer, répétez le processus à partir de l'étape 2 ci-dessus.

## Utiliser la fonction ragoût de 1:30

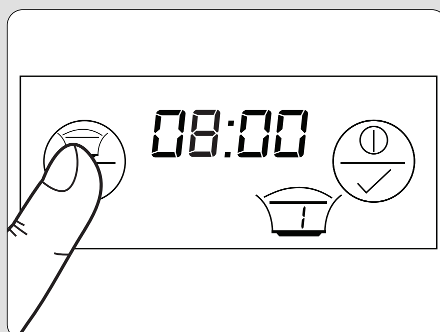
4




Une fois que le processus de saisie/dorage est terminé, ajoutez le reste de vos ingrédients (selon la recette). Appuyez une fois sur le bouton « Fonction / Durée » 8. L'écran suivant apparaît (à gauche). Appuyez deux fois sur le bouton « Accepter » 10. Le socle émet alors un bip sonore pendant environ 2 secondes avant de démarrer le processus de cuisson. Remettez le couvercle en place lorsque vous utilisez Flavour Savour sur ce réglage. Pour le programmateur et la fonction garde au chaud, reportez-vous au point 6.

## OU utiliser la fonction cuisson mijotée

5

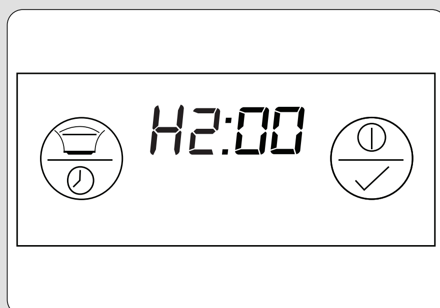



Une fois que le processus de saisie/dorage est terminé, ajoutez le reste de vos ingrédients (selon la recette). Appuyez deux fois sur le bouton « Fonction / Durée » 8. L'écran suivant apparaît (à gauche). Appuyez deux fois sur le bouton « Accepter » 10. Le socle émet alors un bip sonore pendant environ 2 secondes avant de démarrer le processus de cuisson. Remettez le couvercle en place lorsque vous utilisez Flavour Savour sur ce réglage. Pour le programmateur et la fonction garde au chaud, reportez-vous au point 6.

F

## Programmateur et fonction garde au chaud

6




À la fin du processus de cuisson, le produit émet un bip sonore et active automatiquement la fonction garde au chaud. La fonction garde au chaud dure deux heures au maximum et le décompte va de H0:00 à H2:00. Lorsque les 2 heures sont écoulées, l'affichage indique « H » qui restera à l'écran jusqu'à ce que la plaque chaude atteigne la température ambiante (environ 40 °C). L'écran sera alors blanc.

En appuyant sur n'importe quel bouton, vous reviendrez sur l'écran correspondant à la mise en marche de l'appareil.



## Pour utiliser au mieux votre nouvel appareil...

**Sécurité**

Ne touchez jamais la surface extérieure de la mijoteuse pendant qu'elle fonctionne ou avant qu'elle ne soit refroidie. Utilisez des maniques pour retirer le couvercle ou la cocotte en acier inoxydable.

**Efficacité**

Si vous retirez le couvercle, vous laissez une précieuse chaleur s'échapper. Votre mijoteuse perd alors de son efficacité et le temps de cuisson augmente. Essayez de ne pas enlever le couvercle plus de 3 ou 4 fois pour remuer ou ajouter des ingrédients.

**Profitez des avantages de la cuisson mijotée**

Pratique et polyvalente, la cuisson mijotée permet de préparer des plats savoureux. Les temps de cuisson plus longs permettent une meilleure répartition des saveurs en leur donnant le temps de se mélanger et de bien parfumer les plats. Une mijoteuse chauffe les aliments en douceur, elle est donc tout indiquée pour cuire les viandes, en particulier les morceaux moins chers tels que le bœuf à ragoût, qui vont s'attendrir tout au long du processus de cuisson. Rappelez-vous, la seule limite aux utilisations possibles de votre mijoteuse, c'est votre imagination !

## INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez tout appareil électrique, vous devez respecter des consignes de sécurité de bon sens.

Tout appareil électrique peut blesser ou même provoquer la mort. Vous risquez également d'endommager l'appareil. Ces dangers sont indiqués dans le texte par les deux conventions suivantes :

**DANGER : Risque de blessure !**

**IMPORTANT : Risque pour l'appareil !**

Nous vous donnons également les conseils de sécurité suivants.

## Position

- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
  les fermes ;
  par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
  les environnements de type « Bed and Breakfast ».
  Il ne convient pas pour une utilisation dans les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail.
- Positionnez toujours votre appareil loin du bord du plan de travail.
- Gardez votre appareil à distance des plans de cuisson et des fours chauds.
- Veillez à ce que l'appareil soit utilisé sur une surface ferme et plane, qui résiste à la chaleur.
- Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace au-dessus et tout autour de votre appareil pour permettre une bonne circulation d'air.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur ou près d'une source d'eau.
- IMPORTANT : N'utilisez pas l'appareil à proximité de rideaux, tentures, murs, armoires ou autres matériaux inflammables.
- DANGER : N'utilisez pas l'appareil en dessous d'une armoire.

## Sécurité personnelle

- DANGER : Ne touchez pas le dessus de l'appareil ou d'autres parties chaudes pendant ou après l'utilisation, utilisez les poignées ou boutons de l'appareil et utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez le couvercle.
- Pour vous protéger contre tout risque de choc électrique, ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des gants thermiques ou un torchon lorsque vous ouvrez le couvercle ou lorsque vous manipulez des récipients chauds.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments, de l'eau ou d'autres liquides chauds.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

## Cordon d'alimentation secteur

- Positionnez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne laissez jamais le cordon traverser un espace accessible, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne laissez jamais le cordon passer sur une cuisinière ou toute autre surface chaude qui pourrait l'endommager.
- Ne laissez jamais l'appareil branché à la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

## Les enfants

- Les enfants doivent être supervisés pour les empêcher de jouer avec l'appareil.
- Apprenez aux enfants à reconnaître les dangers de la cuisine, expliquez-leur les risques qu'ils courent lorsqu'ils s'étirent pour prendre quelque chose sur une surface qu'ils ne voient pas correctement.
- Les enfants sont vulnérables dans la cuisine, surtout lorsqu'ils ne sont pas surveillés, lorsque des appareils fonctionnent ou pendant la préparation des repas.
- N'autorisez jamais un enfant à utiliser cet appareil.

## Autres consignes de sécurité

- Ne mettez pas la mijoteuse sous tension lorsque la cocotte est vide.
- Laissez refroidir le couvercle et la cocotte en acier inoxydable avant de les plonger dans l'eau.
- Ne cuisinez jamais directement sur le socle. Utilisez la cocotte en acier inoxydable.
- N'utilisez pas le couvercle s'il est fissuré ou écaillé.
- Ne mettez pas l'appareil sous tension lorsqu'il est à l'envers ou couché sur le côté.
- Le couvercle et la cocotte en acier inoxydable sont fragiles. Veillez à les manipuler avec précaution.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une prise endommagé(e) ou après un dysfonctionnement ou endommagement de l'appareil. Contactez Morphy Richards pour demander conseil.
- Ne tentez pas d'effectuer une réparation – l'appareil ne contient aucune pièce pouvant être remplacée par l'utilisateur. Veuillez appeler le service d'assistance pour demander conseil.
- N'utilisez pas d'accessoires ou outils non recommandés par Morphy Richards car ils pourraient entraîner un incendie, un choc électrique ou une blessure.
- Ne mettez pas l'appareil sur ou près d'une plaque électrique ou d'un brûleur gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- Utilisez-le uniquement pour l'usage prévu.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de fixer ou d'enlever des accessoires et avant de le nettoyer.
- Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par un programmateur extérieur ni par un système de commande à distance.
- **Utilisez toujours la cocotte fournie avec cet appareil. N'utilisez pas une autre cocotte.**

## ALIMENTATION ELECTRIQUE

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique de votre domicile, qui doit être en courant alternatif (CA).

**DANGER : Cet appareil doit être mis à la terre.**

## Caractéristiques

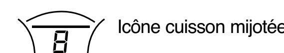
1. Couvercle en acier inoxydable / verre
2. Orifice à vapeur
3. Cocotte en acier inoxydable
   (4,5 L ou 6,5 L suivant le modèle)
4. Élément chauffant
5. Socle
6. Panneau de commande / affichage (voir schéma agrandi)
7. Orifice de vidange x2 (en-dessous)
8. Bouton Fonction / Durée
9. Affichage temps
10. Bouton Accepter
11. Icône saisie / dorage et icône ragoût
12. Icône cuisson mijotée

## Légende









## Capacité de cuisson

- La mijoteuse Flavour Savour de 6,5 litres possède une contenance utile maximale de 5 litres.
- La mijoteuse Flavour Savour de 4,5 litres possède une contenance utile maximale de 3,5 litres.
- Vous trouverez la capacité sur l'étiquette signalétique fixée sous le produit.

## Avant d'utiliser Flavour Savour pour la première fois

Enlevez toutes les étiquettes du produit.

Lavez la cocotte en acier inoxydable et le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'une éponge ou d'une lavette. N'UTILISEZ JAMAIS de tampons à récurer ou autres matériaux abrasifs car ils risquent de rayer l'acier inoxydable. Rincez soigneusement la cocotte et le couvercle et séchez-les.

**IMPORTANT : NE PAS PLONGER LE SOCLE DE FLAVOUR SAVOUR DANS L'EAU**

**Remarque :**

Lors des premières utilisations, vous pourrez remarquer une légère odeur due à la combustion des résidus de fabrication. Cette odeur est parfaitement normale, n'affecte pas les aliments en cours de cuisson et disparaîtra au bout de quelques utilisations.

## Quelques conseils pour Flavour Savour

- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante avant d'être ajoutés. S'ils étaient réfrigérés, laissez-les parvenir à température ambiante car les aliments froids ont un impact sur les temps de cuisson.
- Il est possible d'utiliser de la viande venant du réfrigérateur, mais pas de la viande surgelée. Utilisez la fonction dorage pour saisir la viande.
- Veillez à bien décongeler tous les ingrédients congelés avant utilisation.
- Si vous utilisez un fond de sauce froid dans une recette de cuisson mijotée (par exemple du vin), vous devrez préchauffer les ingrédients. Commencez tout d'abord par la fonction dorage en ajoutant tous les ingrédients. Une fois que les 15 minutes sont écoulées, passez à la fonction cuisson mijotée.
- En cuisson mijotée traditionnelle sur cuisinière, il est conseillé de fariner la viande avant de la faire dorer. Ceci n'est pas nécessaire avec Flavour Savour. Il vous suffit de faire dorer / saisir la viande selon les instructions. Si le liquide doit être épaissi, ajoutez et mélangez une pâte de farine de maïs / eau froide 30 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- Si vous utilisez de la viande avec os (par exemple des cuisses de poulet, des côtes levées, etc.), le processus de cuisson mijotée peut amener la viande à se détacher de l'os. Ceci est normal et donne à la viande une saveur plus riche. Il faut toutefois faire attention aux petits os qui pourraient se trouver dans le liquide.
- Ne remplissez pas trop la cocotte, car les recettes de ce mode d'emploi sont établies pour une capacité maximale et laissent de la place au-dessus des aliments pour une cuisson homogène. Vous trouverez la capacité sur l'étiquette signalétique fixée sous le produit. Si vous utilisez votre propre recette, ne remplissez pas la cocotte au-dessus des rivets de la poignée que vous voyez à l'intérieur de la cocotte. A
- Le couvercle deviendra très chaud pendant l'utilisation, surtout la surface vitrée et le bord en acier inoxydable. Les poignées isolées en silicone resteront froides pour vous permettre de soulever le couvercle. Pour ce faire, il est toutefois conseillé d'utiliser des maniques par précaution.
- Les ingrédients doivent être répartis de façon homogène dans la cocotte. Il est toutefois préférable de placer les légumes-racines dans la moitié inférieure de la cocotte pour commencer la cuisson. Tous les ingrédients doivent être plongés dans le liquide de cuisson.
- Pour garantir une cuisson homogène, les légumes-racines doivent être coupés en cubes d'environ 20 mm.
- L'ébullition trop importante de la cocotte signifie généralement qu'elle a été trop remplie. Enlevez certains ingrédients et/ou du liquide.
- En général, les viandes dures telles que les viandes à ragoût nécessitent des temps de cuisson plus longs parfaitement adaptés à la cuisson mijotée. Pour la fonction ragoût, il est nécessaire d'utiliser un morceau de viande de bonne qualité pour le temps de cuisson de 1:30–1:45.
- Le poulet et les morceaux de viande de qualité ont besoin de moins de temps pour cuire. Vous devez donc utiliser la valeur la plus basse de la plage horaire, par exemple pour le niveau 1, utilisez 8 heures.
- Pour les boulettes, ajoutez-les au ragoût 30 à 45 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez les ajouter à la surface, il n'est pas nécessaire de les plonger dans le liquide.
- Les jambons à l'os doivent être laissés dans leur emballage plastique, le cas échéant. Sinon, utilisez un sachet en plastique adapté résistant à la chaleur ou attachez le jambon avec de la ficelle de boucher pour l'empêcher de se décomposer pendant la cuisson.
- Si vous utilisez le réglage ragoût, laissez les aliments cuits reposer pendant 10 minutes dans la cocotte avant de servir. Ceci permet aux aliments chauds (bouillants) de refroidir avant de les manger.
- Lorsque vous serez habitué à utiliser votre Flavour Savour, vous pourrez commencer à créer vos propres recettes, mais il est conseillé de suivre une recette existante comme guide. Si vous utilisez des ingrédients tels que des pâtes, du lait, de la crème, des fruits de mer ou des mollusques dans une recette, ils doivent être ajoutés 30 minutes avant la fin de la cuisson des autres ingrédients. Cette règle ne s'applique pas aux recettes du lait de coco et du riz au lait.
- Ne laissez jamais des aliments crus dans la cocotte. Commencez le processus de cuisson dès que possible. Si vous devez retarder la cuisson, placez les aliments au réfrigérateur. Lorsque vous êtes prêt, laissez-les revenir à température ambiante.
- Si une recette déjà cuite a refroidi, utilisez le réglage ragoût sur 1:30 pour réchauffer les aliments. Suivant la recette, le réchauffage peut prendre entre 30 et 45 minutes. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.
- Si vous cuisinez des demi-quantités, le temps de cuisson peut généralement être réduit à deux-tiers. Vérifiez que les aliments sont bien cuits avant de servir.
- Si vous adaptez des recettes de cuisine conventionnelle existantes à la mijoteuse, il sera peut-être nécessaire de réduire la quantité de liquide utilisée car le liquide ne s'évapore pas autant.
- Lorsqu'un fond de sauce est nécessaire, utilisez de l'eau bouillante.
- Lorsque vous cuisinez des rôtis, commencez par les recouvrir d'eau bouillante ou de fond de sauce. Ceci peut être réduit vers la fin du temps de cuisson.
- Les haricots rouges crus doivent être plongés dans l'eau et portés à ébullition pendant 10 minutes, afin d'éliminer les toxines, avant de les utiliser dans Flavour Savour.
- Si nécessaire, jetez l'excédent d'huile après le dorage.
- Si vous utilisez du fond ou des sauces en conserve ou en sachet, réchauffez-les tout d'abord au micro-ondes puis ajoutez-les dans la cocotte. Vous pouvez également ajouter 30 minutes au temps de cuisson.

## Explication des termes employés

**Dorage/Saisie :**

Avant de cuisiner la viande en ragoût ou de la faire mijoter, il est important que la viande soit saisie / dorée au préalable. Cela signifie cuire la viande légèrement à l'extérieur dans de l'huile chaude avant de commencer le processus de ragoût ou de cuisson mijotée (la viande doit toujours être crue au milieu). Saisir / faire dorer la viande de cette façon l'aide à garder toute sa saveur et à rester tendre.

**Cuisson en ragoût :**

Dans le contexte de Flavour Savour, la cuisson en ragoût correspond à la cuisson de la viande et/ou des légumes dans un liquide (ex. du vin, du fond de sauce, de l'eau) entre 1 heure 30 minutes et 1 heure 45 minutes.

**Cuisson mijotée :**

La cuisson mijotée est une méthode de cuisine qui consiste à cuire les aliments pendant une longue période (généralement entre 4 et 10 heures) dans un liquide (ex. du vin, du fond de sauce, de l'eau). Comme son nom l'indique, les aliments cuisent plus lentement et doucement, ce qui signifie souvent que la viande est plus tendre. Les viandes ayant une forte teneur en matières grasses sont parfaitement adaptées à la cuisson mijotée car le processus fait fondre les graisses et rend la viande très tendre.

## Mode d'emploi

Placez le socle 5 sur une surface sèche, de niveau et résistante à la chaleur, en l'éloignant du bord du plan de travail. Ne posez pas l'appareil au sol.

**Remarque :**

Si l'appareil est sous tension mais n'est pas utilisé, le voyant du programmateur se mettra en mode veille au bout de 30 minutes.

## Fonction saisie/dorage de Flavour Savour

Placez la cocotte 3 sur le socle 5 et branchez Flavour Savour.

L'écran 6 par défaut apparaît sur l'affichage B.

L'affichage de l'heure 9 et l'icône de la fonction Saisie 11 clignotent. Ajoutez une quantité d'huile appropriée dans la cocotte pour la quantité de viande que vous souhaitez saisir.

Voir les recettes de ce mode d'emploi.

Nous conseillons d'utiliser environ deux cuillères à soupe d'huile végétale pour saisir entre 800 et 1200 g de viande. Cette quantité peut cependant varier en fonction des préférences de chacun et de la quantité de graisse contenue dans la viande à saisir.

Pour sélectionner la fonction Saisie, appuyez une fois sur le bouton « Accepter » 10. Flavour Savour émet un bip sonore pendant environ 2 secondes et l'écran s'arrête de clignoter. La cocotte commence à chauffer et le programmateur 9 lance le compte à rebours. L'huile met environ 5 minutes pour atteindre la température permettant de saisir/faire dorer la viande (c'est-à-dire lorsque le programmateur affiche 00:10). Un bon moyen de tester si l'huile est assez chaude consiste à ajouter un petit morceau de viande ou d'oignon dans la cocotte. S'il grésille au contact de l'huile, la température est suffisante pour saisir / dorer. S'il ne grésille pas, laissez la cocotte chauffer pendant une minute supplémentaire, puis testez-la à nouveau.

Ajoutez la viande dans la cocotte et mélangez régulièrement jusqu'à ce que la viande soit saisie / dorée à l'extérieur. Lorsque le programmateur atteint zéro, le

F

socle émet un bip sonore et le processus de cuisson s'arrête. Si votre viande est saisie avant que le programmateur n'atteigne zéro, maintenez le bouton « Accepter » enfoncé ⑩ pendant environ 3 secondes. Le socle émet un bip sonore, le processus de cuisson s'arrête et l'écran revient à l'affichage par défaut **B**.

Si votre viande a besoin de quelques minutes de saisie supplémentaires une fois que le programmateur a atteint zéro, appuyez simplement sur le bouton « Accepter » pour recommencer la fonction saisie/dorage. Comme expliqué ci-dessus, pour annuler la fonction Saisie avant que le programmateur n'atteigne zéro, maintenez le bouton « Accepter » enfoncé ⑩ pendant environ 3 secondes.

En raison de la température élevée de Flavour Savour en mode Saisie / Dorage, vous devez effectuer un maximum de deux programmes de 15 minutes rapprochés. Si vous essayez de sélectionner le programme une troisième fois et que l'appareil est chaud, l'écran suivant apparaîtra --:-- et l'icône Saisie / Dorage ⑪ clignotera **C**.

La fonction ne peut pas être sélectionnée de nouveau tant que l'appareil n'a pas suffisamment refroidi. Ceci ne devrait pourtant pas poser de difficultés car il est toujours possible de saisir/faire dorer la quantité de viande requise en 30 minutes (2 x 15).

**Remarque :**

Ne commencez pas la fonction « Saisie / Dorage » sans avoir placé la cocotte ③ sur le socle ⑤ car cela provoquera une surchauffe de l'appareil. Vous ne devez pas commencer la fonction « Saisie / Dorage » sans avoir ajouté de l'huile dans la cocotte.

## Saisir/faire dorer sur votre gazinière ou plaque électrique dans votre cocotte Flavour Savour

Si vous préférez, vous pouvez utiliser votre cocotte Flavour Savour sur votre gazinière ou plaque électrique pour saisir / faire dorer votre viande.

Il vous suffit d'ajouter l'huile comme expliqué ci-dessus et de placer la cocotte sur votre cuisinière. L'huile peut chauffer légèrement plus rapidement sur votre plaque. Utilisez un petit morceau de viande / oignon comme expliqué précédemment pour tester la température.

**Astuce pour saisir / faire dorer la viande**

Lorsque vous saisissez de grandes quantités de viande, nous vous suggérons de répartir la viande en lots plus petits pour vous faciliter la tâche. Comme il est important de remuer la viande en permanence pendant le processus, de petites quantités de viande sont plus faciles à manipuler.

## Fonction ragoût

Placez la cocotte ③ sur le socle ⑤. Ajoutez vos ingrédients selon les instructions de la recette que vous suivez. Que vous ayez utilisé la fonction « Saisie / Dorage » ou que vous veniez d'allumer Flavour Savour, l'écran affiché doit être l'écran par défaut **D**.

Appuyez une fois sur le bouton « Fonction / Temps » ⑧ et l'écran deviendra **E**.

L'affichage de l'heure ⑨ et l'icône Ragoût ⑩ clignoteront. Appuyez sur le bouton « Accepter » ⑩ pour choisir la fonction Ragoût. L'icône Ragoût ⑪ s'arrêtera de clignoter.

(Veuillez noter que si vous avez sélectionné la fonction Ragoût par erreur, vous pouvez retourner à l'écran précédent en maintenant le bouton « Fonction / Temps » ⑧ enfoncé pendant environ 2 secondes.)

Vous pouvez ensuite sélectionner le programme de 1 heure 30 minutes ou 1 heure 45 minutes (en fonction de la recette que vous suivez). Pour sélectionner le programme de 1 heure 30 minutes, appuyez sur le bouton « Accepter / Démarrer / Arrêter » ⑩. Pour sélectionner le programme de 1 heure 45 minutes, appuyez sur le bouton « Fonction / Temps » ⑧. L'affichage du temps ⑨ changera pour indiquer 01:45. Appuyez sur le bouton « Accepter » ⑩.

Le temps s'arrête alors de clignoter et le socle émet un bip sonore pendant environ 2 secondes avant de débuter le processus de cuisson. Le programmateur procède alors au compte à rebours jusqu'à zéro.

Si un temps de cuisson plus important est requis, vous pouvez répéter le réglage Ragoût. Vous devez toutefois déterminer le temps de cuisson supplémentaire dont vous avez besoin.

Si, pour une raison ou pour une autre, vous devez annuler le processus de cuisson avant que le programmateur n'atteigne zéro, maintenez le bouton « Accepter » enfoncé ⑩ pendant environ 3 secondes. Le socle émet un bip sonore, le processus de cuisson s'arrête et l'écran revient à l'affichage par défaut **B**.

Pendant la fonction Ragoût, de la vapeur s'échappera de l'orifice à vapeur. Assurez-vous que l'orifice est positionné à l'arrière de l'appareil.

**DANGER : La vapeur et l'orifice seront chauds.**

## Fonction Cuisson mijotée

Placez la cocotte ③ sur le socle ⑤. Ajoutez vos ingrédients selon les instructions de la recette que vous suivez. Que vous ayez utilisé la fonction « Saisie / Dorage » ou que vous veniez d'allumer Flavour Savour, l'écran affiché doit être l'écran par défaut illustré ci-dessous F.

Appuyez deux fois sur le bouton « Fonction / Temps » ⑧ et l'écran deviendra **G**.

L'affichage de l'heure ⑨ et l'icône Cuisson mijotée ⑫ clignoteront. Trois programmes de cuisson mijotée sont disponibles : 1, 2 et 3. La différence est la durée sur laquelle chaque programme peut être réglé. Chaque programme possède une icône différente, comme indiqué ci-dessous :


Entre 8 et 10 heures (faible)


Entre 6 et 8 heures (moyen)


Entre 4 et 6 heures (élevé)

Si vous souhaitez utiliser le programme Cuisson mijotée 1, appuyez sur le bouton « Accepter » ⑩.

Si vous souhaitez utiliser le programme Cuisson mijotée 2, appuyez une fois sur le bouton « Fonction / Temps » ⑧ (l'icône Cuisson mijotée 2 apparaîtra), avant d'appuyer sur le bouton « Accepter » ⑩.

Si vous souhaitez utiliser le programme Cuisson mijotée 3, appuyez deux fois sur le bouton « Fonction / Temps » ⑧ (l'icône Cuisson mijotée 3 apparaîtra), avant d'appuyer sur le bouton « Accepter » ⑩.

Le temps s'arrête alors de clignoter et le socle émet un bip sonore pendant environ 2 secondes avant de débuter le processus de cuisson. Le programmateur procède ensuite au compte à rebours jusqu'à zéro.

Une fois que vous avez appuyé sur le bouton « Accepter » ⑩, l'icône Cuisson mijotée ⑫ s'arrête de clignoter et seul le temps clignote. (Veuillez noter que si vous avez sélectionné la fonction Cuisson mijotée par erreur, vous pouvez retourner à l'écran précédent en maintenant le bouton « Fonction / Temps » ⑧ enfoncé pendant environ 2 secondes.)

Vous pouvez alors sélectionner la durée pendant laquelle vous souhaitez exécuter le programme Cuisson mijotée. En appuyant sur le bouton « Fonction / Temps » ⑧, vous pouvez faire défiler les durées disponibles.

Lorsque le temps que vous souhaitez s'affiche, appuyez sur le bouton « Accepter » ⑩.

Le temps s'arrête alors de clignoter et le socle émet un bip sonore pendant environ 2 secondes avant de débuter le processus de cuisson. Le programmateur procède alors au compte à rebours jusqu'à zéro.

Si, pour une raison ou pour une autre, vous devez annuler le processus de cuisson avant que le programmateur n'atteigne zéro, maintenez le bouton « Accepter » enfoncé ⑪ pendant environ 3 secondes. Le socle émet un bip sonore, le processus de cuisson s'arrête et l'écran revient à l'affichage par défaut **H**.

## Garde au chaud

À la fin du processus de cuisson, le produit émet un bip sonore et active automatiquement la fonction garde au chaud. La fonction garde au chaud dure deux heures au maximum et le décompte va de H0:00 à H2:00. Lorsque les 2 heures sont écoulées, le socle émet un bip sonore et l'affichage indique H qui restera à l'écran jusqu'à ce que la plaque chaude atteigne la température ambiante (environ 40 °C) **I**.

L'écran sera alors blanc. En appuyant sur n'importe quel bouton, vous reviendrez sur l'écran correspondant à la mise en marche de l'appareil.

Veuillez noter que la fonction garde au chaud peut être arrêtée à tout moment au cours de la période de 2 heures en maintenant le bouton « Accepter » ⑩ enfoncé pendant environ 2 secondes.

**Après la cuisson**

Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.

Important : Assurez-vous que le socle est froid avant de ranger la cocotte.

## Entretien et nettoyage de votre Flavour Savour

- La cocotte et le couvercle passent au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi utiliser de l'eau chaude savonneuse avec un tampon à récurer non-abrasif. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ni de détergents.
- Ne plongez pas le socle dans de l'eau ou tout autre liquide. Pour le nettoyer, utilisez un chiffon humide et séchez-le soigneusement.
- Assurez-vous que le fond de la cocotte et la surface de la plaque chaude sont propres, exempts d'aliments brûlés et secs avant utilisation. Le socle extérieur de la cocotte peut être nettoyé avec un tampon à récurer en métal si nécessaire, pour éliminer les taches récalcitrantes.
- Lorsque vous ajoutez des ingrédients et du liquide dans la cocotte, évitez de trop la remplir. Si un débordement se produit et entraîne un écoulement dans le socle, éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique, retirez la cocotte et laissez le liquide s'écouler par les orifices de vidange. Nettoyez soigneusement tout excédent d'aliment ou de liquide susceptible de se loger dans l'espace entre la plaque chauffante et le réflecteur métallique, essuyez avec un chiffon humide et séchez soigneusement avant la prochaine utilisation.

## RECETTES

### Ragoût de bœuf

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Bœuf découpé en morceaux | 700 g | 1 kg |
| Pommes de terre découpées en morceaux | 500 g | 700 g |
| Carottes émincées | 500 g | 700 g |
| Poireaux émincés | 3 moyens | 3 gros |
| Oignons hachés | 1 | 2 |
| Bouillon de bœuf | 1 L | 1,5 L |
| Fines herbes | 2 c. à café | 3 c. à café |
| Sel et poivre noir fraîchement moulu | | |

Lorsque vous utilisez la fonction dorage / saisie, ajoutez toujours 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de cuisson au préalable dans la cocotte.

**Méthode**

- Utilisez la fonction dorage / saisie pour faire dorer la viande et faire frire les oignons. (Faites frire la viande en deux fois pour le modèle de 6,5 L)
- Mélangez le reste des ingrédients.
- Passez au réglage cuisson mijotée.
- Laissez cuire pendant la durée maximum du réglage.
- Épaississez avec un mélange d'eau et de farine de maïs.
- Ajoutez les boulettes 30 minutes à 1 heure avant la fin.

### Poulet au vin blanc

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Blancs de poulet | 6 | 10 |
| Beurre | 30 g | 40 g |
| Oignons hachés | 1 gros | 2 gros |
| Champignons émincés | 250 g | 400 g |
| Vin blanc | 3 c. à soupe | 5 c. à soupe |
| Bouillon de poulet | 500 ml | 750 ml |
| Fines herbes | 1 c. à café | 2 c. à café |
| Farine de maïs | 3 c. à soupe | 5 c. à soupe |
| Jaunes d'œuf | 2 | 3 |
| Crème fraîche épaisse | 100 ml | 150 ml |
| Sel et poivre noir fraîchement moulu | | |

**Méthode**

- Inutile d'utiliser la fonction saisie / dorage.
- Ajoutez tous les ingrédients sauf la farine, l'œuf et la crème dans la cocotte et réglez la mijoteuse en mode cuisson mijotée.
- Épaississez avec un mélange d'eau et de farine de maïs.
- Une fois la cuisson terminée, mélangez l'œuf et la crème ensemble avec un peu du liquide chaud et incorporez-les dans le plat.
- Les recettes à base de poulet cuisent généralement pendant la durée la plus faible de chaque réglage
  par ex. 1 8 h 2 6 h 3 3-4h

### Jambon bouilli

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Morceau de jambon salé fumé | 1,1 kg | 1,8 kg |

**Méthode**

- Inutile d'utiliser la fonction saisie / dorage.
- Placez le jambon dans la cocotte et recouvrez-le avec de l'eau bouillante.
- Peut cuire pendant la durée minimum ou maximum de chaque réglage.

### Soupe de légumes

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Légumes variés | 1,75 kg | 1,8 kg |
| Bouillon de légumes | 1,5 L | 2 L |
| Fines herbes | à votre goût | à votre goût |
| Sel et poivre noir fraîchement moulu | | |

**Méthode**

- Inutile d'utiliser la fonction saisie / dorage.
- Ajoutez tous les ingrédients en même temps et laissez cuire pendant la durée maximum du réglage.
- Passez la soupe au mixeur une fois qu'elle est refroidie.

### Bœuf de Nouvelle-Angleterre

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Morceau de bœuf, côté supérieur | 1 kg | 1,5 kg |
| Bouquet garni | 1 | 1 |
| Thym | 1½ c. à café | 2 c. à café |
| Poivre noir | 1½ c. à café | 2 c. à café |
| Échalotes | 8 | 10 |
| Carottes | 400 g | 550 g |
| Rutabaga | 200 g | 300 g |
| Eau en quantité suffisante pour recouvrir le morceau | | |

Lorsque vous utilisez la fonction dorage / saisie, ajoutez toujours 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de cuisson au préalable dans la cocotte.

**Méthode**

- Utilisez la fonction dorage / saisie pour faire dorer la viande sur tous les côtés.
- Ajoutez le reste des ingrédients et laissez cuire pendant la durée minimum du réglage.
- Épaississez la sauce avec de la farine de maïs.

### Sauce bolognaise

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Bœuf haché | 1 kg | 1,5 kg |
| Oignons hachés | 2 | 3 |
| Céleri émincé | 4 branches | 6 branches |
| Gousses d'ail écrasées | 2 | 3 |
| Purée de tomates | 5 c. à soupe | 7 c. à soupe |
| Farine | 1 c. à soupe | 3 c. à soupe |
| Tomates en conserve | 2 conserves | 3 conserves |
| Bouillon de bœuf | 400 ml | 600 ml |
| Champignons émincés | 200 g | 300 g |
| Fines herbes | 1 c. à café | 2 c. à café |
| Sel et poivre noir fraîchement moulu | | |

Lorsque vous utilisez la fonction dorage / saisie, ajoutez toujours 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de cuisson au préalable dans la cocotte.

**Méthode**

- Utilisez la fonction dorage / saisie pour faire dorer la viande en plusieurs fois.
- Ajoutez les oignons, l'ail et le céleri et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils se ramollissent.
- Passez au réglage cuisson mijotée.
- Mélangez la farine avec la purée et ajoutez avec le reste des ingrédients.
- Mélangez bien.
- Peut cuire pendant la durée minimum ou maximum du réglage.

## Ragoût de saucisses

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Huile | 1 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Saucisses | 1 kg | 1,5 kg |
| Oignons hachés | 2 gros | 3 gros |
| Carottes émincées | 4 | 5 |
| Poireaux émincés | 2 | 3 |
| Bouillon de bœuf | 1 litre | 1,5 litre |
| Chutney | 4 c. à soupe | 6 c. à soupe |
| Sauce Worcestershire | 3 c. à soupe | 5 c. à soupe |
| Sel et poivre noir fraîchement moulu | | |

Lorsque vous utilisez la fonction dorage / saisie, ajoutez toujours 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de cuisson au préalable dans la cocotte.

**Méthode**

- Utilisez la fonction dorage / saisie pour faire dorer les saucisses en plusieurs fois.
- Ajoutez les légumes et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils se ramollissent.
- Passez au réglage cuisson mijotée.
- Ajoutez le reste des ingrédients et laissez cuire pendant la durée minimum du réglage.

## Bœuf au curry

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Huile végétale | 4 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Pommes à cuire pelées, dénoyautées et coupées en morceaux | 2 grosses | 3 moyennes |
| Oignons hachés | 3 moyens | 3 gros |
| Steak à ragoût découpé en morceaux | 1 kg | 1,5 kg |
| Curry en poudre | 4 c. à café | 5 c. à café |
| Bouillon de bœuf | 650ml | 1 L |
| Chutney de mangue | 4 c. à soupe | 5 c. à soupe |
| Raisins secs blonds | 100 g | 150 g |
| Tomates en conserve émincées | 400g | 600g |
| Jus de citron | 2 c. à soupe | 3 c. à soupe |
| Farine de maïs | 3 c. à soupe | 5 c. à soupe |
| Sel et poivre noir fraîchement moulu | | |

Lorsque vous utilisez la fonction dorage / saisie, ajoutez toujours 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de cuisson au préalable dans la cocotte.

**Méthode**

- Utilisez la fonction dorage / saisie pour faire dorer la viande en plusieurs fois.
- Ajoutez les oignons et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils se ramollissent.
- Passez au réglage cuisson mijotée.
- Ajoutez les autres ingrédients et remuez.
- Mélangez la farine avec la purée et ajoutez-les avec le reste des ingrédients.
- Mélangez bien.
- Peut cuire pendant la durée minimum ou maximum du réglage.

## Bœuf au curry thaï

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Beurre | 40 g | 60 g |
| Bœuf à ragoût découpé en morceaux | 700 g | 1 kg |
| Oignons hachés | 1 | 2 |
| Gousses d'ail écrasées | 3 | 4 |
| Beurre de cacahuètes | 4 c. à soupe | 6 c. à soupe |
| Lait de coco | 400 g | 800 g |
| Pommes de terre coupées en quartiers | 500 g | 700 g |
| Curry en poudre | 3 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Sauce nuoc-mâm thaïlandaise | 3 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Sucre roux | 3 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Bouillon de bœuf | 500 ml | 1 L |

**Méthode**

- Faites fondre le beurre dans la cocotte avec la fonction dorage / saisie, ajoutez la viande, l'ail et l'oignon et faites-les dorer. (faites frire la viande en deux fois pour le modèle de 6,5 L)
- Ajoutez les oignons et l'ail et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils se ramollissent.
- Ajoutez les autres ingrédients et remuez.
- Passez au réglage cuisson mijotée.
- **Peut adhérer un peu au fond de la cocotte, mais juste légèrement. Il est préférable d'utiliser les fonctions de cuisson mijotée.**

## Côtes de porc barbecue

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Côtes de porc | 1 kg | 1,5 kg |
| Sauce barbecue | 200 ml | 300 ml |

**Méthode**

- Faites mariner les côtes de porc dans la sauce pendant quelques heures ou toute une nuit.
- Placez-les dans la cocotte et faites-les cuire pendant la durée indiquée.
- **Tous les programmes conviennent, mais plus la viande cuit longtemps, plus elle est tendre.**

## Pudding au sirop

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Beurre | 125 g | 125 g |
| Sirop de maïs | 4 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Sucre en poudre | 100 g | 100 g |
| Œufs | 2 | 2 |
| Farine avec levure incorporée | 200 g | 200 g |
| Lait | 2 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Jus de citron | 2 c. à soupe | 2 c. à soupe |

**Méthode**

- Beurrez l'intérieur d'un moule à pudding de 1,25 l et recouvrez le fond de papier sulfurisé.
- Versez le sirop au fond du moule.
- Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange lisse et onctueux.
- Ajoutez progressivement les œufs et la farine, puis incorporez le lait et le jus. Placez le mélange sur le sirop et recouvrez de papier sulfurisé plissé. Attachez avec de la ficelle et faites une poignée.
- Placez-le dans Flavour Savour et remplissez d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur au niveau des parois latérales.
- **Il est préférable de le cuire sur le réglage ragoût rapide pendant 1:45 h**

## Riz au lait

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Beurre | 40 g | 60 g |
| Riz spécial desserts | 150 g | 250 g |
| Lait | 1,5 L | 2 L |
| Noix de muscade | Pincée | 1 c. à café |

**Méthode**

- Beurrez l'intérieur de la mijoteuse.
- Ajoutez tous les ingrédients dans la cocotte et remuez.
- **Pour obtenir les meilleurs résultats, optez pour le réglage faible 1 (8-10 h) sinon il risque d'attacher au fond de la cocotte.**

## Gâteau au chocolat

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Cacao | 50 g | 50 g |
| Eau bouillante | 6 c. à soupe | 6 c. à soupe |
| Levure chimique : | 1 c. à café | 1 c. à café |
| Farine avec levure incorporée | 175 g | 175 g |
| Sucre en poudre | 150 g | 150 g |
| Huile | 150 ml | 150 ml |
| Œufs | 3 | 3 |

**Méthode**

- Recouvrez un moule à gâteau de 18 cm de papier sulfurisé.
- Mélangez le cacao avec l'eau bouillante pour obtenir une pâte.
- Mélangez la farine, la levure chimique et le sucre dans un bol.
- Battez les œufs et l'huile ensemble et ajoutez-les au mélange avec la pâte de chocolat. Mélangez bien.
- Versez dans le moule et recouvrez de papier aluminium. Attachez avec de la ficelle et faites une poignée. Placez-le dans la mijoteuse et remplissez d'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur au niveau des parois latérales.
- **Il est préférable de le cuire sur le réglage ragoût rapide pendant 1:45 h**

## Tourte aux fruits rouges

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Fruits rouges frais (framboises, mûres, myrtilles, etc.) | 700 g | 1,2 kg |
| Sucre | 100 g | 150 g |
| Farine avec levure incorporée | 100 g | 200 g |
| Graisse de bœuf | 50 g | 100 g |
| Sel | Pincée | Pincée |
| Zeste de citron | 1 citron | 2 citrons |
| Lait | 3-4 c. à soupe | 6-8 c. à soupe |

**Méthode**

- Placez les fruits à l'intérieur de Flavour Savour et incorporez la moitié du sucre.
- Mélangez le reste du sucre avec la farine, la graisse de bœuf, le sel et le zeste de citron.
- Ajoutez le lait pour lier et former une pâte, sans trop la manipuler.
- Placez des boules de pâte sur les fruits au milieu, mais ne les laissez pas toucher les côtés de la cocotte car elles se répandront.
- Faites cuire sur n'importe quel réglage pendant la durée la plus courte possible.

## SERVICE D'ASSISTANCE

Si vous rencontrez la moindre difficulté avec l'appareil, n'hésitez pas à nous appeler.

Nous pourrons certainement vous aider plus efficacement que le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Merci d'avoir les informations suivantes à portée de main pour que notre personnel puisse répondre à vos questions le plus rapidement possible.

- Nom du produit.
- Numéro du modèle, indiqué sur la face inférieure de l'appareil.
- Numéro de série, indiqué au-dessous de l'appareil.

## Site web

Vous pouvez également nous contacter par le biais de notre site web ou consulter le site pour découvrir et acheter des appareils, des pièces de rechange et des accessoires de la vaste gamme Morphy Richards.

**www.morphyrichards.com**

## VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

**Pour la clientèle en France**

Il est important de conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat. Agrafez votre ticket de caisse à cette notice d'utilisation; vous pourrez ainsi l'avoir sous la main ultérieurement.

Merci de donner les informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces références à la base de l'appareil.

Numéro du modèle
Numéro de série

Tous les produits Morphy Richards sont testés individuellement avant de quitter l'usine.

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse, celui ci le renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

Sous réserve des exclusions indiquées ci-dessous (1 à 9), l'appareil défectueux sera alors réparé ou remplacé et réexpédié dans un délai de 15 jours ouvrables maximum à compter de son arrivée.

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie de deux ans, la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Vous devez donc absolument conserver votre ticket de caisse ou votre facture d'origine pour indiquer la date d'achat.

Pour bénéficier de la garantie de deux ans, l'appareil doit avoir été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les fers doivent avoir été détartrés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes :

1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.

2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.

3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.

4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.

5 Si l'appareil est d'occasion.

6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.

7 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.

8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.

9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

**Pour la clientèle en Belgique**

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément les normes de qualité, agrée international. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

Il est important de conserver votre bon d'achat comme preuve. Agrafez votre ticket à cette notice d'installation.

Veuillez mentionner ces informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces informations sur la base de l'appareil.

Numéro du modèle
Numéro de série

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie (deux ans), la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Il est donc très importants de conserver votre bon d'achat original afin de connaître la date initiale d'achat.

Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propre selon le mode d'emploi.

Morphy Richard ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles

F

aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes

1 Si le problème, prévient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de source de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.

2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.

3 Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agrées) ont tenté de faire des réparations.

4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.

5 Si l'appareil est d'occasion.

6 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.

7 La garantie ne couvre pas les sachets, filtres et brocs en verre.

8 Les batteries et les dégâts provoqués par leur fuite ne sont pas couverts par la garantie.

9 Les filtres n'ont pas été nettoyés ou remplacés suivant les instructions.

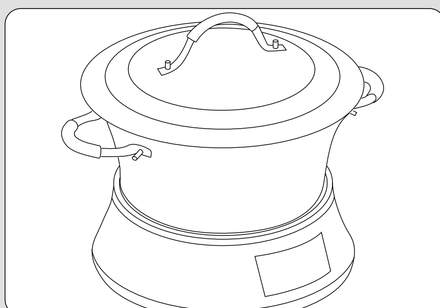
Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.


F

flavour Savour

**Ziehen Sie auch die umfangreiche Bedienungsanleitung mit wichtigen Sicherheitshinweisen und ausführlicheren Anweisungen für die Verwendung des Flavour Savour zu Rate.**

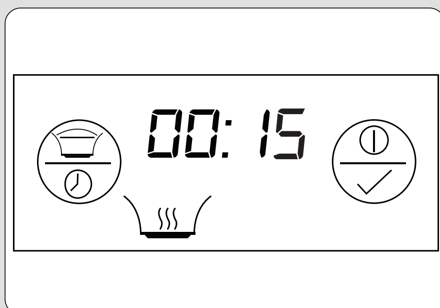
## Kurzanleitung



In dieser Anleitung wird erläutert, wie Sie mit dem Flavour Savour etwa 1 kg Fleisch anbraten/bräunen können und anschließend das Garprogramm mit 1,5 Stunden Dauer oder das 8-stündige Schongarprogramm benutzen. Zu allen übrigen Programmen lesen Sie bitte die vollständige Gebrauchsanleitung durch.

## Die Anbrat-/Bräunungsfunktion

**1**

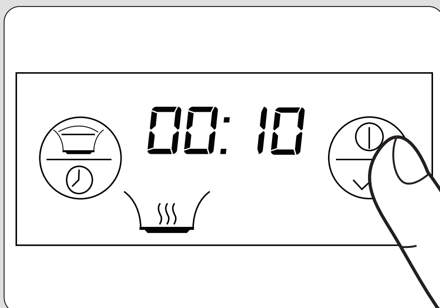



Stellen Sie den Behälter ❸ auf das Unterteil ❺, und schließen Sie das Netzkabel des Flavour Savour an.

Im Display erscheint nun die Standardanzeige (links). Das Symbol für Anbraten/Bräunen ⓫ und die Zeitanzeige ❾ blinken.

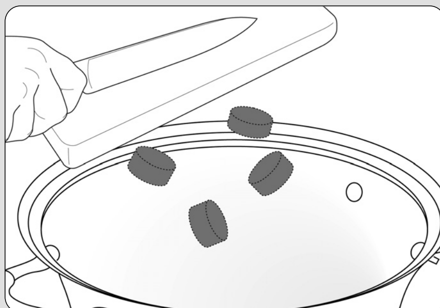
Entsprechend der Menge Fleisch, die Sie anbraten möchten, geben Sie nun die jeweilige Menge Öl in den Behälter.

**2**




Drücken Sie die Taste „Übernehmen" ❿. Der Flavour Savour gibt anschließend etwa 2 Sekunden lang einen Piepton aus und das Display hört zu blinken auf. Der Behälter wird nun erwärmt, und der Timer ❾ beginnt mit dem Zurückzählen des Intervalls. Bis das Öl die richtige Temperatur für das Anbraten/Bräunen des Fleischs erreicht, dauert es etwa 5 Minuten (d. h. wenn der Timer 00:10 anzeigt.)

**3**



Geben Sie das Fleisch in den Behälter, und drehen Sie es regelmäßig um, bis es von außen angebraten/gebräunt ist. Wenn der Timer null erreicht, gibt das Unterteil einen Piepton aus, und der Garvorgang hält an. Falls das Fleisch bereits vor Ablauf der 15 Minuten angebraten ist, halten Sie die Taste „Übernehmen" ❿ etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Das Unterteil gibt einen Piepton aus, und der Garvorgang hält an. Wenn doch weiter fortgesetzt werden soll, wiederholen Sie die Schritte ab Punkt 2 oben.

## Verwendung der 1,5-Stunden-Garfunktion

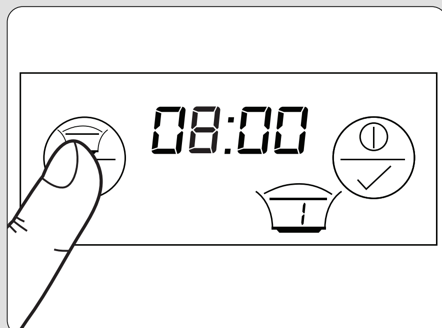
4




Nach dem Anbraten/Bräunen geben Sie die übrigen Zutaten (nach Rezept) hinzu. Drücken Sie die Taste „Funktion/Zeit" ❽ kurz. Folgendes Display (links) wird angezeigt. Drücken Sie die Taste „Übernehmen" ❿ zweimal. Das Unterteil gibt etwa 2 Sekunden lang einen Piepton aus, bevor der Garprozess gestartet wird. Setzen Sie bei dieser Einstellung des Flavour Savour den Deckel auf den Behälter. Zum Nullzähl-Timer und zur Warmhaltefunktion lesen Sie bitte Punkt 6.

## Die Schongarfunktion

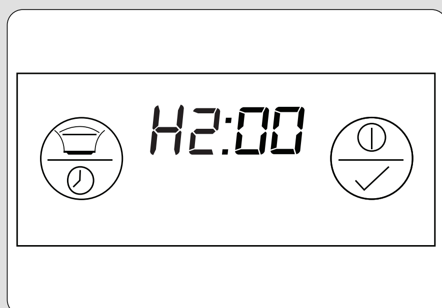
5




Nach dem Anbraten/Bräunen geben Sie die übrigen Zutaten (nach Rezept) hinzu. Drücken Sie die Taste „Funktion/Zeit" ❽ zweimal. Folgendes Display (links) wird angezeigt. Drücken Sie die Taste „Übernehmen" ❿ zweimal. Das Unterteil gibt etwa 2 Sekunden lang einen Piepton aus, bevor der Garprozess gestartet wird. Setzen Sie bei dieser Einstellung des Flavour Savour den Deckel auf den Behälter. Zum Nullzähl-Timer und zur Warmhaltefunktion lesen Sie bitte Punkt 6.

## Nullzähl-Timer und Warmhaltefunktion

6




Am Ende des Garprozesses gibt das Gerät einen Piepton aus und schaltet automatisch auf Warmhalten um. Die Warmhaltefunktion bleibt bis zu zwei Stunden aktiv. Dabei zählt der Timer im Display von H0:00 bis H2:00. Nach Ablauf der 2 Stunden bleibt im Display „H" stehen, bis die Heizplatte wieder die Umgebungstemperatur (ca. 40 °C) erreicht hat. Das Display ist danach leer.

Durch Drücken einer beliebigen Taste gelangen Sie zurück zum Displayinhalt, der nach dem ersten Einschalten angezeigt wird.

D



## Das neue Gerät optimal nutzen...

**Sicherheitshinweise**

Die Außenfläche des Schongarbehälters während des Betriebs oder vor dem Abkühlen niemals berühren. Zum Abnehmen des Deckels bzw. zum Herausnehmen des Edelstahlbehälters Topfhandschuhe benutzen.

**Effizienter garen**

Durch Abnehmen des Deckels entweicht wertvolle Hitze. Die Garwirkung des Schongarers verringert sich dadurch und die Garzeit verlängert sich. Versuchen Sie, den Deckel nicht häufiger als 3 oder 4 mal zum Umrühren oder Zugeben von Zutaten zu öffnen.

**Nutzen Sie die Vorzüge**

Das Langsamgaren ist eine praktische Möglichkeit, schmackhafte Speisen auf vielseitige Weise zuzubereiten. Die längeren Garzeiten sorgen für eine bessere Verteilung der Geschmacksstoffe, denn diese haben mehr Zeit, um sich mit den Speisen zu verbinden und Geschmack zu entwickeln. Ein Schongarer erwärmt Speisen langsam und eignet ist daher bestens zum Garen von Fleisch, speziell preisgünstigerem Fleisch (z.B. Rindfleisch zum Kochen), das durch den längeren Garvorgang zart wird. Die Möglichkeiten zur Verwendung des Schongarers sind quasi unbegrenzt. Lassen Sie Ihrer Phantasie ruhig freien Lauf!

## WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Für die Benutzung elektrischer Haushaltsgeräte sind folgende Regeln zur Wahrung der Sicherheit einzuhalten.

Es besteht vorwiegend Verletzungs- bzw. Lebensgefahr und sekundär auch die Gefahr einer Beschädigung des Geräts. Auf diese Gefahren wird im Text wie folgt hingewiesen:

**WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

**WICHTIG: Gerät kann beschädigt werden!**

Außerdem enthält der Text folgenden Sicherheitshinweis.

## Aufstellungsort

- Dieses Gerät ist für Haushalte und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.: Bauernhöfe;

  Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten;

  Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.

  Für Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern ist es nicht geeignet.
- Stellen Sie das Gerät stets weit entfernt von der Kante einer Arbeitsplatte auf.
- Halten Sie das Gerät von heißen Brennern und Öfen fern.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher auf einer festen, ebenen und hitzebeständigen Unterlage steht.
- Achten Sie darauf, dass über dem Gerät und um das Gerät herum ausreichend Abstand zu anderen Gegenständen eingehalten wird, so dass die warme Luft zirkulieren kann.
- Das Gerät darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- WICHTIG: Nicht in unmittelbarer Nähe von Vorhängen, Wänden, Schränken oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
- WARNUNG: Bei Gebrauch nicht unter Schrank- oder Regalböden stellen.

## Eigene Sicherheit

- WARNUNG: Während oder nach dem Gebrauch das Gerät nicht direkt anfassen, sondern die Griffe oder Knaufe benutzen und zum Abnehmen des Behälterdeckels immer Ofenhandschuhe anziehen.
- Zum Schutz vor elektrischen Schlägen darf das Unterteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Heiße Flächen nicht berühren. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder zum Festhalten heißer Behälter Topflappen oder Handschuhe.
- Äußerste Vorsicht ist anzuwenden, wenn ein Gerät heiße Zutaten, Wasser oder andere Flüssigkeiten enthält und an eine andere Stelle befördert werden soll.
- Für Personen (einschließlich Kinder), deren körperliche, geistige Unversehrtheit oder deren Warnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder für Personen mit mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen ist dieses Gerät nicht geeignet, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, eine Einweisung in die Nutzung des Geräts erhalten.

## Netzkabel

- Das Netzkabel muss spannungsfrei von der Steckdose bis zum Gerät verlegt sein.
- Das Netzkabel darf nicht über die Kante der Arbeitsplatte herabhängen. Ein Kind könnte daran ziehen.
- Das Kabel nicht über eine offene Fläche verlegen, z. B. zwischen einer tief angebrachten Steckdose und einem Tisch.
- Das Netzkabel nicht über eine warme Herdplatte oder heiße Flächen verlegen, da das Kabel sonst beschädigt werden kann.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, darf es nie in einer Steckdose eingesteckt gelassen werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

## Kinder

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Klären Sie Kinder immer über Gefahrenstellen in der Küche auf und weisen Sie darauf hin, dass Kinder über ihrer Augenhöhe bzw. außerhalb ihrer Reichweite abgestellte Gegenstände nicht von der Arbeitsplatte ziehen dürfen.
- Bei unbeaufsichtigten Kindern in der Küche besteht Verletzungsgefahr, besonders dann, wenn das Gerät benutzt bzw. wenn gekocht wird.
- Verbieten Sie Kindern stets die Bedienung dieses Haushaltsgeräts.

## Weitere Sicherheitshinweise

- Den Schongarer nicht einschalten, wenn der Behälter leer ist.
- Den Deckel und den Edelstahl-Garbehälter vor dem Eintauchen in Wasser immer abkühlen lassen.
- Niemals direkt mit dem Unterteil kochen, sondern nur mit dem Edelstahl-Kochbehälter.
- Den Deckel nicht verwenden, wenn er Risse oder Abrieb aufweist.
- Das Gerät nicht einschalten, wenn es auf dem Kopf steht oder auf der Seite liegt
- Der Deckel sowie der Edelstahl-Kochbehälter sind zerbrechlich und müssen immer vorsichtig benutzt werden.
- Das Gerät nicht weiter verwenden, wenn Netzkabel oder Gerätestecker beschädigt sind, das Gerät Funktionsstörungen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Wenden Sie sich bei Problemen oder Funktionsstörungen bitte an Morphy Richards.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren – es enthält keine Teile, die selbst repariert werden können. Bitten Sie beim Support um weitere Ratschläge.
- Bei der Benutzung von Auf- oder Einsätzen bzw. Hilfsmitteln, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden, besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Das Gerät nicht auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder in einen warmen Backofen stellen.
- Nur für den vorgesehenen Zweck benutzen.
- Immer den Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, Zubehörteile eingesetzt bzw. herausgenommen werden oder das Gerät gereinigt werden soll.
- Das heiße Gerät nicht bewegen oder transportieren.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltvorrichtung oder eine separate Fernsteuerung vorgesehen.
- **Immer den Garbehälter verwenden, der mit dem Gerät geliefert wurde. Andere Behälter sind nicht für das Gerät geeignet.**

## ELEKTROANSCHLUSS

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Haushaltsspannung Ihrer Elektrizitätsversorgung übereinstimmt; es muss eine Wechselstromspannung (abgekürzt AC) sein.

**WARNUNG: Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.**

## Ausstattung

❶ Deckel aus Edelstahl/Glas
❷ Dampfauslass
❸ Gar-/Servierbehälter aus Edelstahl
(je nach Modell entweder mit 4,5 oder 6,5 l)
❹ Heizelement
❺ Unterteil
❻ Bedien-/Anzeigefeld (siehe vergrößerte Darstellung)
❼ 2 Ablauföffnungen (unten)
❽ Taste Funktion/Zeit
❾ Zeitanzeige
❿ Taste „Übernehmen"
⓫ Anbrat-/Bräunungssymbol und Garsymbol
⓬ Schongarsymbol

## Symbole


Symbol für Anbraten/Bräunen


Symbol für Garvorgang



Symbol für Schongaren

## Garkapazität

- Der Flavour Savour mit 6,5 Litern bietet ein maximales Fassungsvermögen von 5 Litern.
- Das 4,5-Liter-Modell hat ein maximales Fassungsvermögen von 3,5 Litern.
- Das Fassungsvermögen ist auf dem Typenschild unter dem Gerät angegeben.

## Vor dem ersten Gebrauch des Flavour Savour

Entfernen Sie alle Beschriftungen und Aufkleber vom Gerät.

Waschen Sie den Edelstahl-Behälter und den Deckel mit einem Schwamm oder Spüllappen in heißer Lauge ab. AUF KEINEN FALL einen Scheuerschwamm oder ein anderes Scheuermittel benutzen, da diese Streifen auf den Edelstahlflächen hinterlassen. Den Behälter und Deckel gründlich klar abspülen und trocknen.

**WICHTIG: DAS FLAVOUR SAVOUR UNTERTEIL NICHT IN WASSER TAUCHEN**

**Hinweis:**

Bei dem ersten Einsatz bemerken Sie möglicherweise einen leichten Geruch, der durch das Abbrennen von Herstellungsrückständen entsteht. Das ist vollkommen normal, hat keinerlei Auswirkungen auf die zubereiteten Speisen und verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

## Tipps und Tricks zum Flavour Savour

- Alle Zutaten sollten vor dem Zugeben Raumtemperatur haben. Gekühlte Zutaten zunächst auf Raumtemperatur warm werden lassen, da sich die Garzeit durch kalte Zutaten verlängert.
- Gekühltes Fleisch aus dem Kühlschrank kann verwendet werden, jedoch kein gefrorenes Fleisch. Zum Anbraten benutzen Sie die Anbrat-/Bräunungsfunktion.
- Achten Sie darauf, dass alle tiefgekühlten Zutaten vor Gebrauch vollkommen aufgetaut sind.
- Bei der Verwendung von kalten Zutaten für ein Schongar-Rezept (zum Beispiel Wein) müssen die Zutaten vorgewärmt werden. Beginnen Sie mit der Anbrat-/Bräunungsfunktion und geben Sie dann alle Zutaten hinzu. Setzen Sie nach 15 Minuten das Schongaren fort.
- Beim traditionellen Zubereiten auf dem Herd wird immer dazu geraten, das Fleisch vor dem Anbraten in Mehl zu wälzen. Dies ist beim Flavour Savour nicht nötig. Braten Sie das Fleisch einfach an, wie dies in der Anleitung beschrieben wird. Wenn die Flüssigkeit angedickt werden muss, rühren Sie 30 Minuten vor dem Ende der Garzeit eine Mischung aus kaltem Wasser und Weizenmehl unter.
- Bei der Verwendung von Fleisch mit Knochen (z. B. Hähnchenschenkel, Spare Ribs u. ä.) kann sich das Fleisch beim Schongaren vom Knochen ablösen. Das ist normal und sorgt für mehr Aroma. Allerdings ist dabei zu beachten, das sich in der Flüssigkeit noch kleinere Knochen befinden können.
- Den Behälter nicht überfüllen, denn die Rezepte in dieser Gebrauchsanleitung sind für das maximale Fassungsvermögen konzipiert und berücksichtigen dabei noch etwas Ausdehnungsreserve nach oben, um für ein gleichmäßiges Garen zu sorgen. Das Fassungsvermögen ist auf dem Typenschild unter dem Gerät angegeben. Bei der Verwendung eines eigenen Rezepts darf der Behälter nicht über die Griffnieten hinaus angefüllt werden, die auf der Innenseite des Behälters zu sehen sind. A
- Der Deckel wird während des Gebrauchs sehr heiß, besonders das Glasfenster und der Edelstahlrahmen. Die mit Silikon isolierten Griffe bleiben aber kühl, damit Sie den Deckel gefahrlos hochheben können. Vorsichtshalber empfiehlt es sich dabei aber, Ofenhandschuhe anzuziehen.
- Die Zutaten sollten gleichmäßig im Behälter verteilt werden. Wurzelgemüse sollte zum Garen aber besser in der unteren Hälfte des Behälters untergebracht werden. Sämtliche Zutaten sollten von Garflüssigkeit umgeben werden.
- Für gleichmäßiges Garen sollte das Wurzelgemüse gewürfelt (ca. 20 mm große Stücke) werden.
- Falls der Behälter überkocht, ist dies in der Regel auf Überfüllung zurückzuführen. In diesem Fall einige Zutaten und/oder Flüssigkeit abschöpfen.
- Generell ist für zähere Fleischsorten wie z. B. Bratenfleisch eine längere Garzeit anzusetzen. Sie sind deshalb ideal für das Schongaren. Um mit der Garfunktion bei einer kürzeren Garzeit zwischen 1:30 und 1:45 zuzubereiten, muss das Fleisch eine höhere Qualität haben.
- Hähnchen sowie hochwertige Fleischstücke benötigen weniger Garzeit. Deshalb sollten Sie ein kürzeres Zeitintervall ansetzen. Verwenden Sie z. B. 8 Stunden für Stufe 1.
- Knödel geben Sie 30 bis 45 Minuten vor Garzeitende hinzu. Diese können Sie an der Oberfläche schwimmen lassen, sie müssen nicht unbedingt in Flüssigkeit getaucht sein.
- Schinkenbratenstücke sollte in der Plastikfolie gelassen werden, sofern zutreffend. Falls nicht, verwenden Sie eine geeignete, wärmebeständige Kunststofffolie oder umwickeln Sie die Stücke mit Küchenzwirn, um ein Zerfallen des Schinkens beim Garen zu verhindern.
- Bei Verwendung der Gareinstellung die zubereitete Mahlzeit vor dem Servieren 10 Minuten im Behälter ruhen lassen. Die heißenden (siedenden) Speisen können dadurch serviergerecht abkühlen.
- Wenn Sie einige Erfahrungen im Umgang mit dem Flavour Savour gesammelt haben, können Sie dazu übergehen, Ihre eigenen Rezepte auszuprobieren. Es ist allerdings ratsam, ein vorhandenes Rezept als Leitfaden zu verwenden. Wenn für ein Rezept Zutaten wie Nudeln, Milch, Sahne, Meeresfrüchte oder Schalentiere benötigt werden, sollten diese 30 Minuten vor Garzeitende der übrigen Zutaten hinzugegeben werden. Das Kokosnussmilch und Reispudding-Rezept trifft nicht zu.
- Rohe, ungekochte Zutaten nicht im Behälter lassen, ganz gleich wie kurz oder wie lange. Den Garprozess so schnell wie möglich starten. Wenn das Zubereiten auf einen späteren Zeitpunkt verlegt werden muss, lagern Sie die Zutaten im Kühlschrank. Wenn Sie Zeit zum Kochen haben, lassen Sie die Zutaten wieder auf Raumtemperatur warm werden.
- Wenn ein zuvor zubereitetes Gericht kalt geworden ist, erwärmen Sie es mithilfe der Gareinstellung bei 1:30 Std. wieder. Je nach Rezept dauert das Aufwärmen zwischen 30 und 45 Minuten. Vor dem Servieren kontrollieren, ob die Speisen warm genug sind.
- Beim Zubereiten halber Mengen kann die Garzeit in der Regel auf zwei Drittel verkürzt werden. Vor dem Servieren kontrollieren, ob die Zutaten vollständig gegart sind.
- Wenn bereits vorhandene Rezepte für die herkömmliche Zubereitung abgewandelt werden, um sie nach dem Schongarprinzip zu garen, muss die verwendete Menge Flüssigkeit wahrscheinlich verringert werden, da diese beim Schongaren nicht im gleichen Maße verdampft.
- Falls Brühe benötigt wird, verwenden Sie siedendes Wasser.
- Beim Zubereiten von Bratenstücken müssen diese zuerst mit siedendem Wasser oder Brühe bedeckt werden. Die Menge kann gegen Ende der Garzeit verringert werden.
- Vor dem Garen im Flavour Savour müssen ungekochte rote Bohnen eingeweicht und mindestens 10 Minuten lang gekocht werden, um Giftstoffe zu entfernen.
- Nach dem Anbraten überschüssiges Öl ggf. abschütten.
- Bei Verwendung von Brühe oder Saucen aus Dosen oder Behältern, vor dem Zugeben zum Behälter zuerst im Mikrowellenherd erwärmen. Statt dessen können auch weitere 30 Minuten zur Garzeit hinzugerechnet werden.

## Erläuterung von Fachausdrücken

**Anbraten/Bräunen:**

Vor dem Garen oder Schongaren von Fleisch muss dieses zuerst angebraten bzw. gebräunt werden. Das Fleisch wird dabei von Außen in heißem Öl leicht gebraten, bevor der Gar- oder Schongarvorgang zugeschaltet wird. (In der Mitte sollte das Fleisch noch roh sein.) Wenn das Fleisch auf diese Weise angebraten bzw. gebräunt wird, bleibt nicht nur das Aroma erhalten, sondern es geht auch nicht so viel Feuchtigkeit verloren.

**Garen:**

Garen im Zusammenhang mit dem Flavour Savour ist damit das Zubereiten von Fleisch und/oder Gemüse in einer Flüssigkeit (z. B. Wein, Brühe, Wasser) über einen Zeitraum von 1 Stunde 30 Minuten bis 1 Stunde 45 Minuten gemeint.

**Schongaren:**

Beim Schongaren werden die Zutaten über einen längeren Zeitraum (in der Regel zwischen 4 und 10 Stunden) in einer Flüssigkeit (z. B. Wein, Brühe, Wasser) gegart. Wie der Ausdruck bereits besagt, werden die Speisen dabei schonender und langsamer zubereitet. Das Fleisch wird dadurch erheblich zarter. Fleisch mit höherem Fettgehalt eignet sich bestens für das Schongaren, denn dabei kann das Fett schmelzen und das Fleisch wird äußerst zart.

## Benutzungshinweise

Das Unterteil 5 auf eine trockene, ebene und hitzefeste Oberfläche und von der Kante der Arbeitsfläche entfernt stellen. Nicht auf dem Boden verwenden.

**Hinweis:**

Wenn das Gerät eingeschaltet ist aber nicht benutzt wird, schaltet die Timer-Displaybeleuchtung nach 30 Minuten auf Standbybetrieb um.

## Flavour Savour Anbrat-/Bräunungsfunktion

Stellen Sie den Behälter ❸ auf das Unterteil ❺, und schließen Sie das Netzkabel des Flavour Savour an.

Im Display ❻ wird der Standardinhalt **B** angezeigt.

Die Zeitanzeige ❾ und das Anbratfunktionssymbol ⓫ blinken. Entsprechend der Menge Fleisch, die Sie anbraten möchten, geben Sie nun die jeweilige Menge Öl in den Behälter.

Beachten Sie die Rezeptangaben in dieser Anleitung.

Zum Anbraten von 800 - 1200 g Fleisch empfehlen wir etwa zwei Esslöffel Pflanzenöl. Je nach Geschmack und der gewünschten Menge an Fett im angebratenen Fleisch kann diese Mengenangabe aber auch variiert werden.

Zur Auswahl der Anbratfunktion drücken Sie kurz die Taste „Übernehmen" ❿. Der Flavour Savour gibt anschließend etwa 2 Sekunden lang einen Piepton aus und das Display hört zu blinken auf. Der Behälter wird nun erwärmt, und der Timer ❾ beginnt mit dem Zurückzählen des Intervalls. Bis das Öl die Anbrat-/Bräunungstemperatur für das Fleisch erreicht hat, dauert es ca. 5 Minuten (d.h. im Timer steht dann 00:10). Ob das Öl heiß genug ist, lässt sich mit einem kleinen Stückchen Fleisch oder etwas Zwiebel im Behälter gut prüfen. Wenn das Öl beim Zugeben zischt, ist die Temperatur zum Anbraten/Bräunen hoch genug. Zischt es nicht, müssen Sie eine weitere Minute oder länger warten, bis die Temperatur erreicht ist. Probieren Sie es dann erneut.

Geben Sie das Fleisch in den Behälter und wälzen Sie regelmäßig um, bis das Fleisch von außen angebraten/gebräunt ist. Wenn der Timer null erreicht, gibt das Unterteil einen Piepton aus, und der Garvorgang hält an. Falls das Fleisch bereits angebraten ist, bevor der Timer null erreicht hat, halten Sie die Taste „Übernehmen" ❿ etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Das Unterteil gibt einen Piepton aus, der Garvorgang hält an, und das Display kehrt wieder zur Standardanzeige **B** zurück.

Wenn das Fleisch noch ein paar Minuten länger für das Anbraten braucht, nachdem der Timer bereits null erreicht hat, drücken Sie einfach die Taste „Übernehmen", um die Anbrat-/Bräunungsfunktion nochmals zu starten. Um die Anbratfunktion zu stoppen, bevor der Timer, wie oben bereits erläutert, null erreicht hat, halten Sie die Taste „Übernehmen" ❿ etwa 3 Sekunden lang gedrückt.

Wegen der hohen Temperatur, mit der die Anbrat-/Bräunungsfunktion des Flavour Savour arbeitet, sollten Sie kurz hintereinander nicht mehr als zwei 15-Minuten-Programme aktivieren. Wenn Sie das Programm danach ein drittes Mal versuchen zu aktivieren und das Gerät ist heiß, erscheint im Display —:— und das Symbol für „Anbraten/Bräunen" ⓫ blinkt **C.**

Die Funktion kann danach erst wieder aktiviert werden, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt hat. Das sollte aber zu keinerlei Schwierigkeiten führen, denn es sollte immer möglich sein, die benötigte Menge Fleisch in 30 Minuten (2 x 15) anzubraten bzw. zu bräunen.

**Hinweis:**

Die Funktion „Anbraten/Bräunen" nicht ohne den Behälter ❸ auf dem Unterteil ❺ starten, da das Gerät dadurch überhitzt. Ebenso sollte die Anbrat-/Bräunungsfunktion auch nicht ohne Öl im Behälter gestartet werden.

## Anbraten/Bräunen mit dem Flavour Savour Behälter auf dem Gas- oder Elektroherd

Sie können den Flavour Savour Behälter zum Anbraten/Bräunen von Fleisch auch auf den Gas- oder Elektroherd stellen.

Geben Sie einfach die gewünschte Menge Öl wie oben erläutert hinzu, und stellen Sie den Behälter auf den Herd. Auf dem Herd wird das Öl eventuell etwas schneller heiß. Prüfen Sie die Temperatur daher mit einem kleinen Stückchen Fleisch oder Zwiebel, wie zuvor bereits erläutert.

**Tipp zum Anbraten/Bräunen von Fleisch**

Zum Anbraten größerer Mengen Fleisch schlagen wir vor, das Fleisch in kleinere Portionen aufzuteilen. Das macht die Aufgabe etwas leichter. Da das Fleisch während des Vorgangs ständig gewendet werden muss, sind kleinere Fleischmengen einfacher zu handhaben.

## Garfunktion

Stellen Sie den Behälter ❸ auf das Unterteil ❺. Geben Sie die Zutaten gemäß verwendetem Rezept hinzu. Ganz gleich, ob Sie die Funktion „Anbraten/Bräunen" verwendet oder den Flavour Savour nur eingeschaltet haben, im Display sollte stets die Standardanzeige zu sehen sein **D.**

Drücken Sie kurz die Taste „Funktion/Zeit" ❽. Im Display erscheint daraufhin **E.**

Die Zeitanzeige ❾ und das Garfunktionssymbol ❿ blinken. Drücken Sie die Taste „Übernehmen" ❿, um die Garfunktion auszuwählen. Das Garfunktionssymbol ⓫ blinkt anschließend nicht mehr.

(Falls Sie die Garfunktion versehentlich aktiviert haben, können Sie wieder zum vorherigen Display zurückkehren, indem Sie die Taste „Funktion/Zeit" ❽ etwa 2 Sekunden gedrückt halten.)

Sie haben die Auswahl zwischen einer Programmdauer von 1 Stunde 30 Minuten oder 1 Stunde 45 Minuten (das hängt vom jeweiligen Rezept ab). Zur Auswahl der Programmdauer 1 Stunde 30 Minuten drücken Sie die Taste „Übernehmen/Start/Stopp" ❿. Zur Auswahl der Programmdauer 1 Stunde 45 Minuten drücken Sie die Taste „Funktion/Zeit" ❽. In der Zeitanzeige ❾ steht anschließend 01:45.

Drücken Sie die Taste „Übernehmen" ❿. Die Zeitanzeige hört zu blinken auf und das Unterteil gibt etwa 2 Sekunden lang einen Piepton aus, bevor der Garvorgang gestartet wird. Danach zählt der Timer bis auf null zurück.

Falls die Garzeit verlängert werden muss, können Sie die Garfunktion erneut einstellen. Sie müssen dabei allerdings selbst ermitteln, wie viel Garzeit Sie zusätzlich benötigen.

Um den Zubereitungsvorgang, aus welchen Gründen auch immer, zu stoppen, bevor der Timer null erreicht hat, halten Sie die Taste „Übernehmen" ❿ etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Das Unterteil gibt einen Piepton aus, der Garvorgang hält an, und das Display kehrt wieder zur Standardanzeige **B** zurück.

Während des Garens entweicht Dampf über den Dampfauslass. Der Auslass muss sich auf der Rückseite des Geräts befinden.

**WARNUNG: Der Dampf und der Auslass selbst werden sehr heiß.**

## Schongarfunktion

Stellen Sie den Behälter ❸ auf das Unterteil ❺. Geben Sie die Zutaten gemäß verwendetem Rezept hinzu. Ganz gleich, ob Sie die Funktion „Anbraten/Bräunen" verwendet oder den Flavour Savour nur eingeschaltet haben, im Display sollte stets die Standardanzeige zu sehen sein **F** (siehe unten).

Drücken Sie die Taste „Funktion/Zeit" ❽ zweimal. Im Display erscheint daraufhin **G.**

Die Zeitanzeige ❾ und das Schongarfunktionssymbol ⓬ blinken. Sie haben die Auswahl zwischen drei verschiedenen Schongarprogrammen: 1, 2 und 3. Diese unterscheiden sich in der Garzeit, auf die jedes der Programme eingestellt werden kann. Zu jedem Programm gehört ein anderes Symbol, und zwar:


Zwischen 8 und 10 Stunden (niedrig)


Zwischen 6 und 8 Stunden (mittel)


Zwischen 4 und 6 Stunden (hoch)

Drücken Sie die Taste „Übernehmen" ❿, wenn Sie Schongarprogramm 1 benutzen möchten.

Zur Verwendung von Schongarprogramm 2 drücken Sie einmal kurz die Taste „Funktion/Zeit" ❽ (das Schongarsymbol 2 wird eingeblendet), bevor Sie auf die Taste „Übernehmen" ❿ drücken.

Zur Verwendung von Schongarprogramm 3 drücken Sie zweimal die Taste „Funktion/Zeit" ❽ (das Schongarsymbol 3 wird eingeblendet), bevor Sie auf die Taste „Übernehmen" ❿ drücken.

Die Zeitanzeige hört danach zu blinken auf, und das Unterteil gibt etwa 2 Sekunden lang einen Piepton aus, bevor der Garvorgang startet und der Timer auf null zurückzählt.

Nach dem Drücken auf die Taste „Übernehmen" ❿ hört das Schongarsymbol ⓬ zu blinken auf und es blinkt nur noch die Zeitanzeige. (Falls Sie die Schongarfunktion versehentlich aktiviert haben, können Sie wieder zum vorherigen Display zurückkehren, indem Sie die Taste „Funktion/Zeit" ❽ etwa 2 Sekunden gedrückt halten.)

Anschließend können Sie erneut festlegen, wie lange das Schongarprogramm laufen soll. Durch mehrmaliges Betätigen der Taste „Funktion/Zeit" ❽ werden die einzelnen Programmzeiten nacheinander aufgerufen.

Wenn die gewünschte Dauer im Display erscheint, drücken Sie die Taste „Übernehmen" ❿.

Die Zeitanzeige hört zu blinken auf und das Unterteil gibt etwa 2 Sekunden lang einen Piepton aus, bevor der Garvorgang gestartet wird. Danach zählt der Timer bis auf null zurück.

Um den Zubereitungsvorgang, aus welchen Gründen auch immer, zu stoppen, bevor der Timer null erreicht hat, halten Sie die Taste „Übernehmen" ⓫ etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Das Unterteil gibt einen Piepton aus, der Garvorgang hält an, und das Display kehrt wieder zur Standardanzeige H zurück.

## Warmhalten

Am Ende des Garprozesses gibt das Gerät einen Piepton aus und schaltet automatisch auf Warmhalten um. Die Warmhaltefunktion bleibt bis zu zwei Stunden aktiv. Dabei zählt der Timer im Display von H0:00 bis H2:00. Nach Ablauf der 2 Stunden gibt das Unterteil einen Piepton aus, und im Display bleibt „H" stehen, bis die Heizplatte die Umgebungstemperatur (ca. 40 °C) erreicht hat.I.

Das Display ist danach leer. Durch Drücken einer beliebigen Taste gelangen Sie zurück zum Displayinhalt, der nach dem ersten Einschalten angezeigt wird.

Die Warmhaltefunktion können Sie im Verlauf der 2-stündigen Warmhaltezeit jederzeit unterbrechen, indem Sie ca. 2 Sekunden auf die Taste „Übernehmen" ❿ drücken.

**Nach dem Garen**

Schalten Sie die Stromzufuhr ab, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Wichtig: Darauf achten, dass das Unterteil abgekühlt ist, bevor der Behälter zur Aufbewahrung verstaut wird.

## Reinigung und Pflege des Flavour Savour

- Der Behälter und der Deckel sind spülmaschinenfest. Sie können aber auch heiße Seifenlauge und einen glatten, nicht scheuernden Schwamm verwenden. Keine Scheuermittel oder Haushaltsreiniger verwenden.
- Das Elektro-Unterteil nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Zum Reinigen einen feuchten Lappen verwendet und gründlich abtrocknen.
- Darauf achten, dass das Unterteil des Behälters und die Heizplattenfläche vor dem Gebrauch sauber, frei von angebrannten Zutatenresten und trocken sind. Um hartnäckige Flecken zu beseitigen, kann der Behälterboden außen ggf. mit einem Metallscheuerschwamm gereinigt werden.
- Beim Einfüllen von Zutaten und Flüssigkeit den Behälter nicht überfüllen. Falls doch überfüllt wurde und der Inhalt in das Unterteil hinunterläuft, das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen. Den Behälter entnehmen und die Flüssigkeit über die Ablauföffnungen ablaufen lassen. Speisereste, überschüssige Zutaten oder Flüssigkeiten, die sich im Spalt zwischen der Heizplatte und dem Metallreflektor eventuell gesammelt haben, vollständig beseitigen, mit einem feuchten Lappen abwischen und vor dem nächsten Gebrauch vollständig trocknen.

## REZEPTE

## Rinderbraten

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Rindfleisch, gewürfelt | 700 g | 1 kg |
| Kartoffeln, gewürfelt | 500 g | 700 g |
| Karotten, in Streifen geschnitten | 500 g | 700 g |
| Lauchstangen, in Scheiben geschnitten | 3 mittlere | 3 große |
| Zwiebeln, gehackt | 1 | 2 |
| Rinderbrühe | 1 l | 1,5 l |
| Gemischte Kräuter | 2 TL | 3 TL |
| Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | | |

Bei Verwendung der Anbrat-/Bräunungsfunktion immer zuerst 30 ml (2 EL) Speiseöl in den Behälter geben.

**Anleitung**

- Mit der Anbrat-/Bräunungsfunktion das Fleisch bräunen und die Zwiebeln dünsten. (Bei 6,5 l das Fleisch in zwei Durchgängen braten)
- Die übrigen Zutaten zugeben.
- Auf Schongaren umschalten.
- Die maximale Zubereitungsdauer der Einstellung zum Garen verwenden.
- Mit Weizenmehl-/Wassergemisch andicken.
- Knödel 30 Minuten bis 1 Stunden vor Garzeitende zugeben.

## Hähnchen und Weißwein

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Hähnchenbrust | 6 | 10 |
| Butter | 30 g | 40 g |
| Zwiebeln, gehackt | 1 große | 2 große |
| Champignons, in Scheiben geschnitten | 250 g | 400 g |
| Weißwein | 3 EL | 5 EL |
| Hühnerbrühe | 500 ml | 750 ml |
| Gemischte Kräuter | 1 TL | 2 TL |
| Weizenmehl | 3 EL | 5 EL |
| Eigelb | 2 | 3 |
| Sahne | 100 ml | 150 ml |
| Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | | |

**Anleitung**

- Die Anbrat-/Bräunungsfunktion wird nicht benötigt.
- Alle Zutaten außer Mehl, Eier und Sahne in den Behälter geben und auf Schongaren einstellen.
- Mit Weizenmehl-/Wassergemisch andicken.
- Nach dem Garen das Ei und die Sahne mit ein wenig von der heißen Garflüssigkeit vermischen und unter das Gericht heben.
- Hähnchenrezepte werden in der Regel mit der kürzesten Garzeiteinstellung zubereitet,
  d.h. 1 8 Std. 2 6 Std. 3 3-4 Std.

## Gekochter Schinken

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Ganzer Schinken | 1,1 kg | 1,8 kg |

**Anleitung**

- Die Anbrat-/Bräunungsfunktion wird nicht benötigt.
- Ganzen Schinken in den Behälter legen und mit kochendem Wasser bedecken.
- Zur Zubereitung kann die min. oder max. Garzeit für jede Einstellung gewählt werden.

## Gemüsesuppe

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Diverse Gemüse | 1,75 kg | 1,8 kg |
| Gemüsebrühe | 1,5 l | 2 l |
| Gemischte Kräuter | nach Geschmack | nach Geschmack |
| Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | | |

**Anleitung**

- Die Anbrat-/Bräunungsfunktion wird nicht benötigt.
- Alle Zutaten auf einmal zugeben und mit der maximalen Garzeit für die Einstellung zubereiten.
- Nach dem Abkühlen verdünnen.

D

## New England-Braten

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Rinderbraten, Oberschale | 1 kg | 1,5 kg |
| Bouquet Garni | 1 | 1 |
| Thymian | 1½ TL | 2 TL |
| Pfefferkörner | 1½ TL | 2 TL |
| Schalotten | 8 | 10 |
| Karotten | 400 g | 550 g |
| Kohlrübe | 200 g | 300 g |
| Genügend Wasser zum Bedecken des Bratenstücks | | |

Bei Verwendung der Anbrat-/Bräunungsfunktion immer zuerst 30 ml (2 EL) Speiseöl in den Behälter geben.

**Anleitung**

- Mit der Anbrat-/Bräunungsfunktion das Rindfleisch von allen Seiten bräunen.
- Die übrigen Zutaten zugeben und mit der minimalen Garzeit für die Einstellung zubereiten.
- Bratensaft mit Weizenmehl andicken, um die Sauce herzustellen.

## Bolognese-Sauce

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Rinderhackfleisch | 1 kg | 1,5 kg |
| Zwiebeln, gehackt | 2 | 3 |
| Sellerie, in Streifen geschnitten | 4 Stangen | 6 Stangen |
| Knoblauchzehen, zerdrückt | 2 | 3 |
| Tomatenmark | 5 EL | 7 EL |
| Mehl | 1 EL | 3 EL |
| Dosentomaten | 2 Dosen | 3 Dosen |
| Rinderbrühe | 400 ml | 600 ml |
| Champignons, in Scheiben geschnitten | 200 g | 300 g |
| Gemischte Kräuter | 1 TL | 2 TL |
| Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | | |

Bei Verwendung der Anbrat-/Bräunungsfunktion immer zuerst 30 ml (2 EL) Speiseöl in den Behälter geben.

**Anleitung**

- Mit der Anbrat-/Bräunungsfunktion das Hackfleisch nach und nach braun braten.
- Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie zugeben und dünsten.
- Auf Schongaren umschalten.
- Mehl mit Tomatenmark mischen, danach die übrigen Zutaten zugeben.
- Gut umrühren.
- Kann mit der minimalen bis maximalen Garzeit für die Einstellung zubereitet werden.

## Wursttopf

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Öl | 1 EL | 1 EL |
| Würstchen | 1 kg | 1,5 kg |
| Zwiebeln, gehackt | 2 große | 3 große |
| Karotten, in Streifen geschnitten | 4 | 5 |
| Lauchstangen, in Scheiben geschnitten | 2 | 3 |
| Rinderbrühe | 1 l | 1,5 l |
| Chutney | 4 EL | 6 EL |
| Worcestershire-Sauce | 3 EL | 5 EL |
| Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | | |

Bei Verwendung der Anbrat-/Bräunungsfunktion immer zuerst 30 ml (2 EL) Speiseöl in den Behälter geben.

**Anleitung**

- Die Würstchen bündelweise mit der Anbrat-/Bräunungsfunktion bräunen.
- Das Gemüse zugeben und dünsten.
- Auf Schongaren umschalten.
- Die übrigen Zutaten zugeben und mit der minimalen Garzeit für die Einstellung zubereiten.

## Rinder-Curry

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Pflanzenöl | 4 EL | 4 EL |
| Backäpfel, geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten | 2 große | 3 mittlere |
| Zwiebeln, gehackt | 3 mittlere | 3 große |
| Rindfleisch zum Kochen, gewürfelt | 1 kg | 1,5 kg |
| Currypulver | 4 Teelöffel | 5 Teelöffel |
| Rinderbrühe | 650 ml | 1 l |
| Mango Chutney | 4 EL | 5 EL |
| Sultaninen | 100 g | 150 g |
| Dosentomaten, in Stücke geschnitten | 400 g | 600 g |
| Zitronensaft | 2 EL | 3 EL |
| Weizenmehl | 3 EL | 5 EL |
| Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | | |

Bei Verwendung der Anbrat-/Bräunungsfunktion immer zuerst 30 ml (2 EL) Speiseöl in den Behälter geben.

**Anleitung**

- Mit der Anbrat-/Bräunungsfunktion das Fleisch nach und nach braun braten.
- Die Zwiebeln zugeben und dünsten.
- Auf Schongaren umschalten.
- Alle übrigen Zutaten zugeben und gut umrühren.
- Mehl mit Tomatenmark mischen, danach die übrigen Zutaten zugeben.
- Gut umrühren.
- Kann mit der minimalen bis maximalen Garzeit für die Einstellung zubereitet werden.

## Rinder-Curry thailändische Art

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Butter | 40 g | 60 g |
| Rindfleisch zum Kochen, in Würfel geschnitten | 700 g | 1 kg |
| Zwiebeln, gehackt | 1 | 2 |
| Knoblauchzehen, zerdrückt | 3 | 4 |
| Erdnussbutter | 4 EL | 6 EL |
| Kokosnussmilch | 400 g | 800 g |
| Kartoffeln, geviertelt | 500 g | 700 g |
| Currypulver | 3 EL | 4 EL |
| Thai-Fischsauce | 3 EL | 4 EL |
| Weicher brauner Zucker | 3 EL | 4 EL |
| Rinderbrühe | 500 ml | 1 l |

**Anleitung**

- Butter im Behälter beim Anbraten/Bräunen schmelzen lassen. Fleisch, Knoblauch und Zwiebeln zugeben und anbraten. (Bei 6,5 l das Fleisch in zwei Durchgängen braten)
- Zwiebeln und Knoblauch zugeben und weich braten.
- Alle übrigen Zutaten zugeben und gut umrühren.
- Auf Schongaren umschalten.
- **Kann am Behälterboden leicht anbrennen, jedoch nicht so stark. Am besten mit Schongarprogramm arbeiten.**

## Grillrippchen

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Rippe | 1 kg | 1,5 kg |
| Grillsauce | 200 ml | 300 ml |

**Anleitung**

- Die Rippchen mehrere Stunden oder über Nacht in der Sauce marinieren.
- In den Behälter legen und für den benötigten Zeitraum garen lassen.
- **Alle Programme eignen sich hierfür. Je länger aber die Gardauer gewählt wird, desto zarter wird das Fleisch.**

## Lockerer Syrup-Pudding

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Butter | 125 g | 125 g |
| Sirup hell | 4 EL | 4 EL |
| Puderzucker | 100 g | 100 g |
| Eier | 2 | 2 |
| Selbst aufgehendes Mehl | 200 g | 200 g |
| Milch | 2 EL | 2 EL |
| Zitronensaft | 2 EL | 2 EL |

**Anleitung**

- Eine 1,25 l Puddingform von innen mit Butter einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
- Den Syrup auf den Boden der Form gießen.
- Butter und Zucker glatt und kremig schlagen.
- Schrittweise die Eier und das Mehl untermischen und in Milch und Saft umrühren. Die Mischung mit Löffel oben auf den Syrup auftragen und mit gefaltetem Backpapier abdecken. Mit Zwirn zubinden und eine Schlaufe formen.
- In den Flavour Savour stellen und an den Seiten bis zur Hälfte mit kochendem Wasser auffüllen.
- **Beste Zubereitung bei schneller Gareinstellung bzw. 1:45 Std.**

## Reispudding

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Butter | 40 g | 60 g |
| Puddingreis | 150 g | 250 g |
| Milch | 1,5 l | 2 l |
| Muskat | Prise | 1 TL |

**Anleitung**

- Die Butter im Schongarer verstreichen.
- Alle Zutaten in Behälter füllen und umrühren.
- **Das beste Resultat erzielt man bei kleiner Einstellung 1 (8-10 Stunden), da der Inhalt sonst am Behälterboden anbrennt.**

D

### GARANTIEKARTE

| Kaufdatum | Typen-Nr. |
|---|---|
| Händlerstempel und Unterschrift | Händlerstempel und Unterschrift |
| Fehler / Mangel | |

**Deutschland:**
Bei Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice unter:

Tel.: 01805 / 398 346
(0,14 €/ Min. aus dem deutschen Festnetz; max. 0,42 €/Min. aus dem Mobilfunk)

Fax: 01805 / 355 467
eMail: service@glendimplex.de

**Österreich:**
Bei Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:

Firma Schurz
Merangasse 17
A-8010 Graz

Tel.: +43 316 32 30 41
Fax: +43 316 38 29 63
eMail: office@schurz.biz

**Schweiz:**
Bei Störungen oder Schäden wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst:

Vamel AG
Im Emmet 8
CH-5524 Niederwill

Tel.: +41 (0) 56 619 - 7090
Fax: +41 (0) 56 619 - 7099
eMail: Info@vamel.ch

Die zuständige Stelle in allen anderen Ländern ist der jeweilige Fachhändler bzw. die Bezugsquelle.

## Schokokuchen

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Kakao | 50 g | 50 g |
| Kochendes Wasser | 6 EL | 6 EL |
| Backpulver | 1 TL | 1 TL |
| Selbst aufgehendes Mehl | 175 g | 175 g |
| Puderzucker | 150 g | 150 g |
| Öl | 150 ml | 150 ml |
| Eier | 3 | 3 |

**Anleitung**

- Eine 17,8 cm Kuchenform mit Backpapier auslegen.
- Den Kakao mit dem kochenden Wasser breiig rühren.
- Mehl, Backpulver und Zucker in einer Schüssel vermischen.
- Eier und Öl schlagen und zusammen mit der Schokomasse zur Mischung zugeben und ebenfalls gut durchmischen.
- In die Form füllen und mit Folie abdecken. Mit Zwirn zubinden und eine Schlaufe formen. In den Schongarer stellen und an den Seiten bis zur Hälfte mit kochendem Wasser auffüllen.
- **Beste Zubereitung bei schneller Gareinstellung bzw. 1:45 Std.**

## Beerenpastete

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Frisches Obst / Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren o. ä.) | | |
| | 700 g | 1,2 kg |
| Zucker | 100 g | 150 g |
| Selbst aufgehendes Mehl | 100 g | 200 g |
| Suet-Pudding | 50 g | 100 g |
| Salz | Prise | Prise |
| Zitronenschale | 1 Zitrone | 2 Zitronen |
| Milch | 3-4 EL | 6-8 EL |

**Anleitung**

- Das Obst in den Flavour Savour geben und die Hälfte des Zucker einrühren.
- Den übrigen Zucker mit dem Mehl, Suet-Pudding, Salz und Zitronenschale vermischen.
- Milch zugeben, bis eine Teigmasse entsteht, nicht zu viel.
- Den Teig in Kügelchen oben auf das Obst in die Mitte legen. Darauf achten, dass sie die Behälterwände nicht berühren, da sie noch aufgehen.
- Mit der jeweils kürzesten Garzeit der gewählten Gareinstellung zubereiten.

## SUPPORT

Sollten Sie Schwierigkeiten mit Ihrem neuen Gerät haben, helfen wir Ihnen gern weiter.

Oft können wir eher behilflich sein als das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Damit unsere Mitarbeiter Ihre Anfrage zügig bearbeiten können, sollten Sie folgende Angaben parat halten.

- Name des Gerätes.
- Modellnummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).
- Seriennummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).

## Website

Sie können uns auch über unsere Internetseite erreichen oder das Werk besuchen, in unserem umfangreichen Angebot nach Geräten, Ersatzteilen und Zubehör zu suchen und zu bestellen.

**www.morphyrichards.com**

## GESETZLICHE GEWÄHRLEISTUNG

Für dieses Gerät gilt eine Gewährleistung von 2 Jahren.

Als Kaufnachweis sollte die Quittung des Fachhändlers aufgehoben werden. Heften Sie Ihren Beleg an die Rückseite dieser Unterlagen.

Sollte an diesem Gerät ein Fehler auftreten, sind immer nachfolgende Angaben mitzuteilen. Diese Angaben sind auf der Unterseite des Geräts zu finden.

Modellnr.

Seriennr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb der Gewährleistung als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline

Falls das Gerät während der 2-jährigen Gewährleistung aus welchem Grund auch immer ausgetauscht wird, wird zur Berechnung der Restgarantie für das neue Gerät das Original-Kaufdatum zugrunde gelegt. Aus diesem Grunde ist es besonders wichtig, den Original-Kaufbeleg bzw. die Rechnung aufzubewahren, um das Datum des ursprünglichen Kaufs nachweisen zu können.

Damit die 2-jährige Gewährleistung geltend gemacht werden kann, muss das Gerät im Einklang mit den Anweisungen des Herstellers benutzt worden sein. Beispielsweise muss das Gerät entkalkt worden sein und gemäß den Anweisungen gereinigt werden.

Morphy Richards übernimmt keine Verpflichtung zur Reparatur oder zum Austausch der Waren im Rahmen der Garantiebedingungen, wenn:

1 der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.

2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.

3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.

4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.

5 das Gerät aus zweiter Hand stammt.

6 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Gewährleistung auszuführen.

7 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

8 Batterien und Schäden aufgrund undichter Batterien sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

9 die Filter nicht gemäß Anleitung gereinigt und ausgewechselt wurden

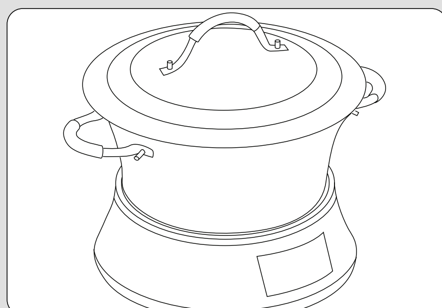
Diese Gewährleistung erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Gewährleistung wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.



flavour Savour

**Consulte también el libro de instrucciones principal, que contiene información de seguridad importante y detalles sobre cómo utilizar la Flavour Savour.**

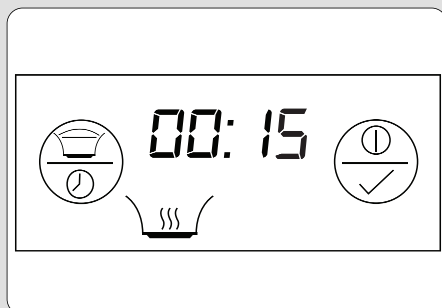
## Guía de configuración sencilla



Esta guía le indica cómo utilizar la Flavour Savour para dorar o tostar aproximadamente 1 kg de carne y, a continuación, utilizar el programa de cocción lenta de 8 horas o el programa de guiso de 1 hora y media. Para el resto de programas, consulte las instrucciones completas.

## Para utilizar la función de dorar o tostar

1

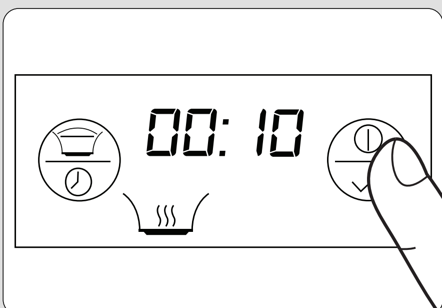



Coloque la cacerola ❸ sobre la base ❺ y enchufe la Flavour Savour.

Aparecerá la pantalla predeterminada (izquierda). El icono Dorar/Tostar ⓫ y el indicador de tiempo ❾ parpadearán.

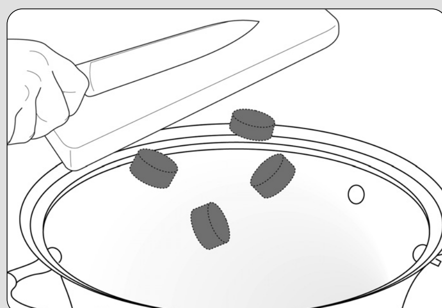
Añada a la cacerola el aceite necesario para la cantidad de carne que desea dorar.

2




Pulse el botón "Aceptar" ❿. La Flavour Savour pitará durante 2 segundos aproximadamente, y la pantalla dejará de parpadear. A continuación, la cacerola comenzará a calentarse y el temporizador ❾ comenzará la cuenta atrás. El aceite tardará unos 5 minutos en alcanzar la temperatura adecuada para dorar o tostar la carne (es decir, el temporizador indicará 00:10 cuando se alcance la temperatura adecuada)

3



Añada la carne a la cacerola y remueva con frecuencia hasta que el exterior de la carne esté dorado o tostado. Cuando el temporizador llegue a cero, la base pitará y el proceso de cocción se detendrá. Si la carne está dorada antes de que transcurran los 15 minutos, mantenga pulsado el botón "Aceptar" ❿ durante 3 segundos aproximadamente. La base pitará y el proceso de cocción se detendrá. Si necesita más tiempo, repita el proceso a partir del paso 2.

## Para utilizar la función de guiso de 1 hora y media

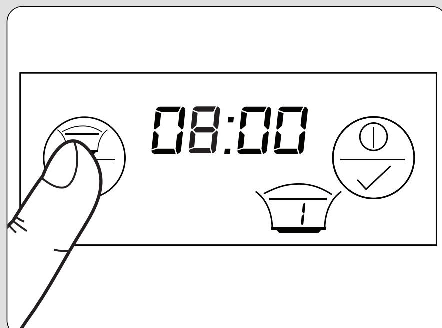
4




Cuando haya finalizado el proceso de dorar o tostar, añada el resto de ingredientes (siguiendo lo indicado en la receta). Pulse una vez el botón "Función/Tiempo" 8 y aparecerá la siguiente pantalla (izquierda). Pulse dos veces el botón "Aceptar" 10 y la base pitará durante aproximadamente 2 segundos antes de que comience el proceso de cocción. Vuelva a colocar la tapadera cuando utilice la Flavour Savour con esta configuración. Para que el temporizador comience la cuenta atrás y para mantener el calor, consulte el punto 6.

## O para utilizar la función de cocción lenta

5

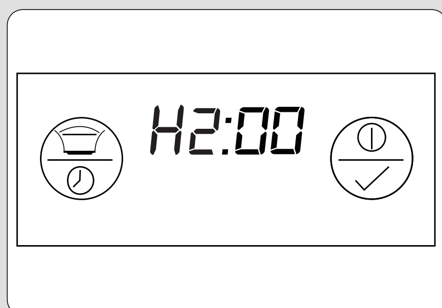



Cuando haya finalizado el proceso de dorar o tostar, añada el resto de ingredientes (siguiendo lo indicado en la receta). Pulse dos veces el botón "Función/Tiempo" 8 y aparecerá la siguiente pantalla (izquierda). Pulse dos veces el botón "Aceptar" 10 y la base pitará durante aproximadamente 2 segundos antes de que comience el proceso de cocción. Vuelva a colocar la tapadera cuando utilice la Flavour Savour con esta configuración. Para que el temporizador comience la cuenta atrás y para mantener el calor, consulte el punto 6.

E

## Función de cuenta atrás y mantenimiento del calor

6




Al final del proceso de cocción el aparato emitirá un pitido y comenzará automáticamente a mantener el calor. Mantendrá el calor durante un máximo de dos horas, desde H0:00 hasta H2:00. Transcurridas las 2 horas, en la pantalla aparecerá "H", que permanecerá visible hasta que la placa alcance la temperatura ambiente (aproximadamente 40 ºC). A continuación, la pantalla se quedará en blanco.

Al pulsar cualquier botón volverá a la pantalla mostrada la primera vez que encendió el aparato.



## Cómo sacar el máximo partido a su nuevo aparato...

**Seguridad**

Nunca toque la superficie exterior de la cacerola de cocción lenta durante su funcionamiento o antes de que se haya enfriado. Utilice guantes para tocar la tapadera o la cacerola de acero inoxidable.

**Eficiencia**

Si destapa la cacerola dejará escapar el calor, lo que reducirá su eficiencia y prolongará el tiempo de cocción. Intente no destapar la cacerola más de 3 o 4 veces para remover o añadir ingredientes.

**Disfrute de las ventajas**

La cocción lenta le permite disfrutar de comidas sanas, variadas y sabrosas. La cocción prolongada permite que los alimentos se mezclen y absorban mejor los sabores. Una cacerola de cocción lenta calienta poco a poco los alimentos, y es ideal para cocinar carnes, sobre todo si son un poco duras, como la carne de vaca para estofar, porque se ablandan durante el largo proceso de cocción. ¡El único límite para los posibles usos de su cacerola de cocción lenta es su propia imaginación!

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

El uso de cualquier aparato eléctrico requiere la aplicación de las siguientes normas lógicas de seguridad.

Ante todo, existe peligro de lesiones o muerte y, en segundo lugar, puede dañarse el aparato. Estos peligros se indican en el texto de las dos formas siguientes:

**ADVERTENCIA: ¡Peligro para el usuario!**

**IMPORTANTE: ¡Peligro para el aparato!**

Además, le ofrecemos los consejos de seguridad que se indican a continuación.

## Ubicación

- Este aparato eléctrico está diseñado para su uso en el ámbito doméstico y similares, tales como:
  casas de labranza;
  por huéspedes de hoteles, moteles y otros dominios de tipo residencial;
  entornos tipo pensiones.
  No se recomienda su uso en cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- Mantenga siempre el aparato lejos del borde de la superficie sobre la que esté apoyado.
- Mantenga el aparato lejos de quemadores y hornos calientes.
- Utilice el aparato sobre una superficie firme, plana y resistente al calor.
- Deje suficiente espacio alrededor y por encima del aparato para permitir la circulación del aire.
- No utilice el aparato en el exterior ni cerca del agua.
- IMPORTANTE: No utilice el aparato demasiado cerca de cortinas, paños, paredes, aparadores u otros materiales inflamables.
- ADVERTENCIA: No utilice el aparato bajo los estantes de un aparador.

## Seguridad personal

- ADVERTENCIA: No toque el aparato ni otras partes calientes durante o después de su uso: utilice las asas o tiradores, y póngase siempre guantes para destapar la cacerola.
- Para evitar riesgos de descargas eléctricas, nunca sumerja la base en agua ni otros líquidos.
- No toque las superficies calientes. Utilice guantes o un paño para destapar la cacerola o manipular recipientes calientes.
- Debe tener una precaución extrema al trasladar un aparato que contenga comida, agua u otros líquidos calientes.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas, o que no tengan suficiente experiencia o conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones acerca del uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

## Cable de alimentación

- El cable de alimentación debe tenderse desde la toma de corriente hasta el aparato sin quedar tirante.
- Coloque el cable de modo que los niños no puedan alcanzarlo.
- No pase el cable por donde haya peligro de tropezar con él (por ejemplo, entre un enchufe situado a baja altura y una mesa).
- Evite que el cable entre en contacto con hornos u otras superficies calientes, que podrían dañarlo.
- Nunca deje el aparato conectado a una toma de corriente si no está en uso.
- Para evitar riesgos, si se daña el cable, debe ser sustituido por el fabricante, su personal de servicio técnico u otra persona con una cualificación similar.

## Niños

- Vigile a los niños para asegurarse de que no jueguen con este aparato.
- Enseñe a los niños a ser conscientes de los peligros de la cocina: adviértales de los riesgos de acceder a zonas que no pueden ver correctamente o a las que no deberían acceder.
- Los niños son vulnerables en la cocina, especialmente cuando no están vigilados y si se están utilizando aparatos o se está cocinando.
- Nunca deje que los niños utilicen este aparato.

## Otras recomendaciones de seguridad

- No encienda el aparato si la cacerola está vacía.
- Deje que la tapadera y la cacerola de acero inoxidable se enfríen antes de sumergirlas en agua.
- Nunca cocine directamente sobre la base. Utilice la cacerola de acero inoxidable.
- No utilice la tapadera si está rajada o desportillada.
- No encienda el aparato si está boca abajo o apoyado de lado.
- La tapadera y la cacerola de acero inoxidable son frágiles. Utilícelas con cuidado.
- No manipule ningún aparato con el cable o la clavija defectuosos, o después de haber presentado disfunciones o de haberse estropeado de algún modo. En tal caso, consulte a Morphy Richards.
- No intente reparar usted mismo el aparato. Este electrodoméstico contiene piezas que no pueden ser reparadas por el usuario. Llame al número de asistencia técnica para solicitar asesoramiento.
- El uso de accesorios o herramientas no recomendadas por Morphy Richards podría provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No deje el aparato sobre fogones de gas o eléctricos calientes, sobre un horno encendido ni cerca de ellos.
- No emplee el aparato para otros usos que el suyo propio.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice, antes de colocar o de retirar accesorios y antes de limpiarlo.
- No mueva el aparato mientras esté caliente.
- Este aparato no está diseñado para ser manejado mediante temporizadores externos ni mandos a distancia.
- **Utilice siempre la cacerola suministrada con este aparato. No utilice otra cacerola.**

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

Compruebe que la tensión indicada en la placa de características del aparato corresponde con el suministro eléctrico de su casa, que debe ser CA (corriente alterna).

**ADVERTENCIA: Este aparato debe conectarse a tierra.**

## Partes

1. Tapadera de vidrio/acero inoxidable
2. Salida de vapor
3. Cacerola para servir/cocinar de acero inoxidable
   (de 4,5 l o 6,5 l, en función del modelo)
4. Elemento calentador
5. Base
6. Panel de control/visualización (consulte la imagen ampliada)
7. Orificio de drenaje x 2 (debajo)
8. Botón Función/Tiempo
9. Indicador de tiempo
10. Botón Aceptar
11. Icono Dorar/Tostar e icono Guisar
12. Icono Cocción lenta

## Leyenda










## Capacidad de cocción

- La Flavour Savour de 6,5 litros tiene una capacidad máxima de 5 litros.
- La Flavour Savour de 4,5 litros tiene una capacidad máxima de 3,5 litros.

- La capacidad se encuentra en la etiqueta de características, situada debajo del aparato.

## Antes de utilizar la Flavour Savour por primera vez

Retire todas las etiquetas del producto.

Lave la tapadera y la cacerola de acero inoxidable en agua caliente jabonosa con una esponja o una bayeta. NO utilice estropajos ni otros productos abrasivos, ya que dañarán el acero inoxidable. Enjuague bien la cacerola y la tapadera y séquelas.

**IMPORTANTE: NO SUMERJA LA BASE DE LA FLAVOUR SAVOUR EN AGUA**

**Tenga en cuenta que:**

Durante los primeros usos, es posible que note un suave olor como consecuencia de la quema de residuos de fabricación. Esto es completamente normal, no afecta a la comida que se está cocinando y desparecerá al cabo de unos cuantos usos.

## Consejos sobre la Flavour Savour

- Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente antes de añadirlos. Si están demasiado fríos, deje que alcancen la temperatura ambiente, ya que la comida demasiado fría afectará al tiempo de cocción.
- La carne puede utilizarse si ha sido refrigerada en un frigorífico, pero no utilice carne congelada. Utilice la función de tostar para dorar la carne.
- Asegúrese de que los ingredientes congelados se hayan descongelado por completo antes de su uso.
- Si utiliza caldo frío en la receta de cocción lenta (por ejemplo, vino) tendrá que precalentar los ingredientes. Comience en primer lugar con la función de tostar, añadiendo todos los ingredientes. Una vez transcurridos los 15 minutos, continúe con la función de cocción lenta.
- En el método tradicional de cocción lenta, se recomienda enharinar la carne antes de tostar. No es necesario realizar este paso en la Flavour Savour. Solo tiene que tostar o dorar la carne tal y como se indica. Si es necesario espesar el líquido, añada y remueva una mezcla de harina de maíz y agua fría 30 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción.
- Si utiliza carne con hueso (por ejemplo, muslos de pollo, costillas, etc.), el proceso de cocción lenta puede desprender la carne del hueso; esto es normal, y potencia aún más el sabor. Sin embargo, esté atento por si hay pequeños huesos en el líquido.
- No llene en exceso la cacerola, ya que las recetas que se incluyen en este libro de instrucciones se han creado para lograr la capacidad máxima, y deje espacio encima de la comida para una cocción uniforme. La capacidad se encuentra en la etiqueta de características, situada debajo del aparato. Si utiliza una receta de cosecha propia, no llene la cacerola por encima de los remaches de las asas que se pueden ver en el interior de la misma. A
- La tapadera se calentará mucho durante su uso, especialmente la parte de cristal y el borde de acero inoxidable. Las asas aisladas con silicona se mantendrán frías, lo que le permite levantar la tapadera. Sin embargo, se recomienda tomar la precaución de utilizar guantes al hacerlo.
- Los ingredientes deben distribuirse de forma uniforme en la cacerola. Sin embargo, se recomienda colocar los tubérculos en la mitad inferior de la olla para comenzar la cocción. Todos los ingredientes deben estar sumergidos en el líquido de cocción.
- Para garantizar una cocción uniforme, los tubérculos deben cortarse en dados (de aproximadamente 20 mm).
- Si el líquido de la cacerola rebosa al hervir, esto suele deberse a que se ha llenado en exceso, así que retire algunos de los ingredientes y/o parte del líquido.
- Por lo general, las carnes duras como la carne para estofar necesitan tiempos de cocción más prolongados, que son ideales para la cocción lenta. Para la función de guiso se necesita carne de mejor calidad, que se cocine en 1:30-1:45 horas.
- El pollo y la carne de calidad necesitan menos tiempo de cocción. Por tanto, debe utilizar el valor inferior del tiempo seleccionable: por ejemplo, para el nivel 1, utilice 8 horas.
- Para las bolas de masa, añádalas al guiso 30 o 45 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción. Puede añadirlas en la superficie, y no es necesario sumergirlas en el líquido.
- El jamón debe dejarse en el envoltorio de plástico, si estuviera envasado. Si no es así, utilice una bolsa de plástico adecuada y resistente al calor o átelo con hilo de cocina para evitar que el jamón se desmenuce durante la cocción.
- Si utiliza la función de guiso, deje que la comida cocinada repose durante 10 minutos en la cacerola antes de servirla. Esto permite que la comida caliente (hirviendo) se enfríe antes de comerla.
- Cuando sea un usuario experimentado de la Flavour Savour, podrá comenzar a crear sus propias recetas, pero se recomienda seguir una receta existente como referencia. Si utiliza ingredientes tales como la pasta, leche, nata, pescado o marisco en una receta, deben añadirse 30 minutos antes del final de cocción del resto de ingredientes. Esto no se aplica a la receta de arroz con leche ni a la leche de coco.
- No deje comida cruda sin cocinar en la cacerola durante un periodo de tiempo prolongado. Comience el proceso de cocción lo antes posible. Si tiene que retrasar el proceso de cocción, guarde la comida en el frigorífico y, cuando vaya a cocinar, deje que vuelva a la temperatura ambiente.
- Si una receta cocinada previamente se ha enfriado, utilice la función de guiso durante 1:30 horas para volver a calentar la comida. En función de la receta, puede tardar entre 30 y 45 minutos en volver a calentarse. Asegúrese de que la comida esté caliente antes de servirla.
- Si está cocinando la mitad de la cantidad indicada, el tiempo de cocción suele reducirse a dos tercios. Compruebe que la comida se haya cocinado por completo antes de servirla.
- Al adaptar recetas de la cocina tradicional para utilizarlas en una cacerola de cocción lenta es posible que necesite reducir el líquido utilizado, ya que el líquido no se evapora igual.
- Si necesita añadir caldo, utilice agua hirviendo.
- Al cocinar piezas de carne, comience cubriéndolas con caldo o agua hirviendo. Este líquido puede reducirse a medida que se acerca el final del tiempo de cocción.
- Las judías pintas sin cocinar deben ponerse a remojo y hervirse durante 10 minutos para eliminar las toxinas antes de cocinarlas en la Flavour Savour.
- Si es necesario, elimine el exceso de aceite tras dorarlas.
- Si utiliza caldo o salsas de tarros o recipientes, caliéntelos primero en un microondas y, a continuación, añádalos a la cacerola. También puede añadir 30 minutos al tiempo de cocción.

## Explicación de los términos

**Tostar/dorar:**

Antes de guisar o cocer lentamente la carne, es importante dorarla o tostarla antes. Esto significa cocinar ligeramente el exterior de la carne en aceite caliente antes de comenzar el proceso de guiso o cocción lenta (la carne debe estar aún cruda en su interior). Si dora o tuesta la carne con este método, conservará todo su sabor y jugosidad.

**Guiso:**

En lo que respecta a la Flavour Savour, guisar significa cocinar la carne y/o las verduras en un líquido (por ejemplo, vino, caldo, agua) entre 1 hora y 30 minutos y 1 hora y 45 minutos.

**Cocción lenta:**

La cocción lenta es una forma de cocinar la comida durante un periodo de tiempo prolongado (por lo general, entre 4 y 10 horas) en un líquido (por ejemplo, vino, caldo, agua). Tal y como sugiere el nombre, la comida se cocina de forma más lenta y suave, lo que suele traducirse en una carne mucho más tierna. Las carnes con un alto contenido en grasa son ideales para la cocción lenta, ya que el proceso permite que la grasa se derrita, dejando la carne muy tierna.

## Instrucciones de uso

Coloque la base 5 sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, lejos del borde de la superficie de trabajo. No la utilice sobre el suelo.

**Tenga en cuenta que:**

Si el producto está encendido y no se utiliza, el indicador luminoso del temporizador se apagará y entrará en modo de espera después de 30 minutos.

## Función de dorar o tostar de la Flavour Savour

Coloque la cacerola 3 sobre la base 5 y enchufe la Flavour Savour.

Aparecerá la pantalla 6 predeterminada B.

El indicador de tiempo 9 y el icono de la función de dorar 11 parpadearán. Añada a la cacerola el aceite necesario para la cantidad de carne que desea dorar.

Consulte las recetas que se incluyen en este libro de instrucciones.

Recomendamos que utilice aproximadamente dos cucharadas de aceite vegetal para dorar entre 800 g y 1200 g de carne. Sin embargo, esto puede variar en función del gusto personal y la cantidad de grasa de la carne que se va a dorar.

Para seleccionar la función de dorar, pulse una vez el botón "Aceptar" 10. La Flavour Savour pitará durante 2 segundos aproximadamente, y la pantalla dejará de parpadear. A continuación, la cacerola comenzará a calentarse y el temporizador 9 comenzará la cuenta atrás. El aceite tardará unos 5 minutos en alcanzar la temperatura adecuada para dorar o tostar la carne (es decir, el temporizador indicará 00:10). Una buena forma de comprobar si el aceite está caliente es añadir un trozo pequeño de carne o de cebolla a la cacerola. Si crepita al entrar en contacto con el aceite, la temperatura es adecuada para dorar o tostar. Si no crepita, deje que la cacerola se caliente durante otro minuto aproximadamente y vuelva a probar.

Añada la carne a la cacerola y remueva frecuentemente hasta que el exterior de la carne esté dorado o tostado. Cuando el temporizador llegue a cero, la base pitará y el proceso de cocción se detendrá. Si la carne está dorada antes de que el temporizador llegue a cero, mantenga pulsado el botón "Aceptar" 10 durante 3 segundos aproximadamente. La base emitirá un pitido, el proceso de cocción se detendrá y aparecerá de nuevo la pantalla predeterminada B.

Si la carne necesita unos minutos adicionales para dorarse después de que el temporizador haya llegado a cero, pulse el botón "Aceptar" para volver a comenzar con la función de dorar o tostar. Tal y como se ha explicado anteriormente, para cancelar la función de dorar antes de que el temporizador llegue a cero, mantenga pulsado el botón "Aceptar" 10 durante 3 segundos aproximadamente.

Dada la elevada temperatura que alcanza la Flavour Savour en el modo de dorar/tostar, debe realizar un máximo de dos programas de 15 minutos de forma

E

consecutiva. Si trata de seleccionar el programa una tercera vez y la unidad está caliente, aparecerá esta pantalla --:-- y el icono "Dorar/tostar" ⓫ parpadeará **C**.

Esta función no puede volver a seleccionarse hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente. Sin embargo, esto no debería ser un problema, ya que siempre es posible dorar o tostar la cantidad de carne en 30 minutos (2 x 15).

**Tenga en cuenta que:**

No inicie la función de "Dorar/tostar" si la cacerola ❸ no está en la base ❺, ya que esto puede provocar que el aparato se sobrecaliente. Además, no debe iniciar la función de "Dorar/tostar" sin añadir aceite a la cacerola.

## Dorar o tostar en su cocina eléctrica o de gas con su cacerola Flavour Savour

Si lo prefiere, puede utilizar su cacerola Flavour Savour en su cocina eléctrica o de gas para dorar o tostar su carne.

Añada aceite tal y como se ha indicado anteriormente, y coloque la cacerola en su hornilla. El aceite puede calentarse ligeramente de forma más rápida en su hornilla, así que utilice un trozo pequeño de carne/cebolla tal y como se ha explicado anteriormente para comprobar la temperatura.

**Sugerencia para dorar o tostar la carne**

Al dorar grandes cantidades de carne, le recomendamos que corte la carne en trozos más pequeños para facilitar el proceso. Dado que la carne debe removerse en todo momento durante el proceso, resulta más fácil remover trozos de carne más pequeños.

## Función de guiso

Coloque la cacerola ❸ en la base ❺. Añada sus ingredientes según lo indicado en la receta que está siguiendo. Si ha utilizado la función de "Dorar/Tostar" o ha encendido la Flavour Savour, debe aparecer la pantalla predeterminada **D**.

Pulse una vez el botón "Función/Tiempo" ❽ y la pantalla cambiará a **E**.

El indicador de tiempo ❾ y el icono Guisar ❿ parpadearán. Pulse el botón "Aceptar" ❿ para elegir la función de guiso. El icono Guisar ⓫ dejará de parpadear.

(Tenga en cuenta que si ha seleccionado la función de guiso por error, puede volver a la pantalla anterior manteniendo pulsado el botón "Función/Tiempo" ❽ durante 2 segundos aproximadamente.)

Puede seleccionar el programa de 1 hora y 30 minutos o 1 hora y 45 minutos (en función de la receta que esté siguiendo). Para seleccionar el programa de 1 hora y 30 minutos, pulse el botón "Aceptar/Puesta en marcha/Detener" ❿. Para seleccionar el programa de 1 hora y 45 minutos, pulse el botón "Función/Tiempo" ❽. El indicador de tiempo ❾ cambiará para mostrar 01:45. Pulse el botón "Aceptar" ❿.

El tiempo dejará de parpadear y la base emitirá un pitido durante 2 segundos aproximadamente, antes de que el proceso de cocción comience. El temporizador comenzará la cuenta atrás hasta llegar a cero.

Si necesita más tiempo de cocción, puede repetir el ajuste de guiso. Sin embargo, debe determinar el tiempo de cocción adicional que necesitará.

Si por cualquier motivo necesita cancelar el proceso de cocción antes de que el temporizador llegue a cero, mantenga pulsado el botón "Aceptar" ❿ durante 3 segundos aproximadamente. La base emitirá un pitido, el proceso de cocción se detendrá y aparecerá de nuevo la pantalla predeterminada **B**.

Durante la función de guiso, el vapor saldrá por la salida de vapor. Asegúrese de que la salida esté colocada en la parte posterior del aparato.

**ADVERTENCIA: El vapor y la salida estarán calientes.**

## Función de cocción lenta

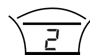
Coloque la cacerola ❸ en la base ❺. Añada sus ingredientes según lo indicado en la receta que está siguiendo. Si ha utilizado la función "Dorar/Tostar" o ha encendido la Flavour Savour, debe aparecer la pantalla predeterminada tal y como se muestra a continuación **F**.

Pulse dos veces el botón "Función/Tiempo" ❽ y la pantalla cambiará a **G**.

El indicador de tiempo ❾ y el icono Cocción lenta ⓬ parpadearán. Hay tres programas distintos de cocción lenta: 1, 2 y 3. La diferencia es la cantidad de tiempo en que cada programa puede ajustarse. Cada programa tiene un icono diferente tal y como se indica a continuación:



Entre 8 y 10 horas (bajo)



Entre 6 y 8 horas (medio)



Entre 4 y 6 horas (alto)

Si desea utilizar el programa de cocción lenta 1, pulse el botón "Aceptar" ❿.

Si desea utilizar el programa de cocción lenta 2, pulse una vez el botón "Función/Tiempo" ❽ (aparecerá el icono Cocción lenta 2), antes de pulsar el botón "Aceptar" ❿.

Si desea utilizar el programa de cocción lenta 3, pulse dos veces el botón "Función/Tiempo" ❽ (aparecerá el icono Cocción lenta 3), antes de pulsar el botón "Aceptar" ❿.

El tiempo dejará de parpadear y la base emitirá un pitido durante 2 segundos aproximadamente antes de que el proceso de cocción comience y el temporizador comience la cuenta atrás hasta llegar a cero.

Una vez que pulse el botón "Aceptar" ❿, el icono Cocción lenta ⓬ dejará de parpadear y el tiempo parpadeará. (Tenga en cuenta que si ha seleccionado la "Función Cocción lenta", puede volver a la pantalla anterior manteniendo pulsado el botón "Función/Tiempo" ❽ durante 2 segundos aproximadamente.)

A continuación, podrá seleccionar la cantidad de tiempo que desea que se ejecute el programa de cocción lenta. Al pulsar el botón "Función/Tiempo" ❽ podrá recorrer los tiempos disponibles.

Cuando aparezca el tiempo que desea establecer, pulse el botón "Aceptar" ❿.

El tiempo dejará de parpadear y la base emitirá un pitido durante 2 segundos aproximadamente, antes de que el proceso de cocción comience. El temporizador comenzará la cuenta atrás hasta llegar a cero.

Si por cualquier motivo necesita cancelar el proceso de cocción antes de que el temporizador llegue hasta cero, mantenga pulsado el botón "Aceptar" ⓫ durante 3 segundos aproximadamente. La base emitirá un pitido, el proceso de cocción se detendrá y aparecerá la pantalla predeterminada **H**.

## Mantener el calor

Al final del proceso de cocción el aparato emitirá un pitido y comenzará automáticamente a mantener el calor. La función de mantener el calor dura un máximo de dos horas y contabilizará desde H0:00 hasta H2:00. Transcurridas las 2 horas, la base emitirá un pitido y la pantalla mostrará H que permanecerá visible en la pantalla hasta que la placa alcance la temperatura ambiente (aproximadamente 40ºC) **I**.

A continuación, la pantalla se quedará en blanco. Al pulsar cualquier botón volverá a la pantalla mostrada la primera vez que encendió el aparato.

Tenga en cuenta que la función de mantener el calor puede detenerse en cualquier momento durante el periodo de 2 horas manteniendo pulsado el botón "Aceptar" „ durante 2 segundos aproximadamente.

**Después del proceso de cocción**

Apague la toma de corriente y desenchufe el aparato.

Importante: Asegúrese de que la base esté fría antes de guardar la cacerola.

## Limpieza y cuidado de su Flavour Savour

- La cacerola y la tapadera pueden lavarse en el lavavajillas. También, puede utilizar agua caliente jabonosa con un estropajo no abrasivo. No utilice limpiadores ni detergentes abrasivos.
- No sumerja la base eléctrica en agua ni en ningún otro líquido. Para limpiarla, utilice un paño húmedo y séquela a fondo.
- Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la placa estén limpias y no tengan restos de comida quemada, y séquelas antes de su uso. La base exterior de la cacerola puede limpiarse con un estropajo metálico para eliminar las manchas rebeldes, si fuera necesario.
- Al añadir ingredientes y líquido a la cacerola de cocción, evite llenarla en exceso. Si el líquido se desborda y llega a la base, apáguela y desconéctela de la toma de corriente, retire la cacerola y deje que el líquido salga por los orificios de drenaje. Limpie cualquier exceso de comida o líquido que pueda haberse acumulado en el hueco entre la placa del calentador y el metal reflector, limpie la zona con un paño húmedo y séquela antes de seguir utilizando el aparato.

## RECETAS

## Estofado de ternera

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Carne de ternera, en cubos | 700 g | 1 kg |
| Patatas, en cubos | 500 g | 700 g |
| Zanahorias, en rodajas | 500 g | 700 g |
| Puerros, en rodajas | 3 medianos | 3 grandes |
| Cebolla, picada | 1 | 2 |
| Caldo de ternera | 1 L | 1,5 L |
| Hierbas | 2 cucharaditas | 3 cucharaditas |
| Sal y pimienta negra molida frescas | | |

Al utilizar la función de tostar o dorar, añada en primer lugar 30 ml (2 cucharadas) de aceite de cocina a la cacerola.

**Elaboración**

- Utilice la función de tostar o dorar para tostar la carne y freír las cebollas. (Fría la carne en dos partes para la capacidad de 6,5 L)
- Mezcle el resto de ingredientes.

- Cambie al ajuste de cocción lenta.
- Cocine durante el tiempo máximo para el ajuste.
- Espese con una mezcla de harina de maíz y agua.
- Añada las bolas de masa guisada entre 30 minutos y 1 hora antes de que finalice la cocción.

## Pollo en salsa de vino blanco

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Pechugas de pollo | 6 | 10 |
| Mantequilla | 30 g | 40 g |
| Cebolla, picada | 1 grande | 2 grandes |
| Champiñones, en rodajas | 250 g | 400 g |
| Vino blanco | 3 cucharadas | 5 cucharadas |
| Caldo de pollo | 500 ml | 750 ml |
| Hierbas | 1 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Harina de maíz | 3 cucharadas | 5 cucharadas |
| Yemas de huevo | 2 | 3 |
| Nata para montar | 100 ml | 150 ml |
| Sal y pimienta negra molida frescas | | |

**Elaboración**

- No es necesario utilizar la función de tostar o dorar
- Añada todos los ingredientes excepto la harina, los huevos y la nata a la cacerola y ajuste el programa de cocción lenta.
- Espese con una mezcla de harina de maíz y agua.
- Una vez cocinado, mezcle los huevos y la nata con un poco del líquido caliente y remueva la mezcla en el plato.
- Las recetas de pollo suelen cocinarse en el tiempo más corto de cada ajuste. Por ejemplo 8 horas 6 horas 3 a 4 horas

## Jamón hervido

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Jamón | 1,1 kg | 1,8 kg |

**Elaboración**

- No es necesario utilizar la función de tostar o dorar.
- Coloque el jamón en la cacerola y cúbralo con agua hirviendo.
- Puede cocinarse durante el tiempo mínimo o máximo de cada ajuste.

## Sopa de verduras

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Selección de verduras | 1,75 kg | 1,8 kg |
| Caldo de verduras | 1,5 L | 2 L |
| Hierbas | al gusto | al gusto |
| Sal y pimienta negra molida frescas | | |

**Elaboración**

- No es necesario utilizar la función de tostar o dorar.
- Añada todos los ingredientes a la vez, y cocine durante el tiempo máximo del ajuste.
- Lícuelo cuanto se enfríe.

## Ternera al estilo Nueva Inglaterra

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Tapa y tajo redondo de ternera | 1 kg | 1,5 kg |
| Bouquet garni | 1 | 1 |
| Tomillo | 1½ cucharadita | 2 cucharaditas |
| Granos de pimienta | 1½ cucharadita | 2 cucharaditas |
| Chalotes | 8 | 10 |
| Zanahorias | 400 g | 550 g |
| Colinabo | 200 g | 300 g |
| Agua, suficiente para cubrir la pieza | | |

Al utilizar la función de tostar o dorar, añada en primer lugar 30 ml (2 cucharadas) de aceite de cocina a la cacerola.

**Elaboración**

- Utilice la función de tostar o dorar para tostar de forma homogénea la ternera.
- Añada el resto de ingredientes y cocine durante el tiempo mínimo del ajuste.
- Espese la salsa con harina de maíz para salsas.

## Salsa boloñesa

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Carne picada | 1 kg | 1,5 kg |
| Cebollas, picadas | 2 | 3 |
| Apio, en rodajas | 4 ramas | 6 ramas |
| Dientes de ajo, triturados | 2 | 3 |
| Tomate triturado | 5 cucharadas | 7 cucharadas |
| Harina | 1 cucharada | 3 cucharadas |
| Tomates en lata | 2 latas | 3 latas |
| Caldo de ternera | 400 ml | 600 ml |
| Champiñones, en rodajas | 200 g | 300 g |
| Hierbas | 1 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Sal y pimienta negra molida frescas | | |

Al utilizar la función de tostar o dorar, añada en primer lugar 30 ml (2 cucharadas) de aceite de cocina a la cacerola.

**Elaboración**

- Utilice la función de tostar o dorar para tostar la carne picada, poco a poco.
- Añada las cebollas, el ajo y el apio y fríalos hasta que se ablanden.
- Cambie a cocción lenta.
- Mezcle harina con el concentrado y añada la mezcla con el resto de ingredientes.
- Remueva bien.
- Se puede cocinar durante el tiempo mínimo o máximo del ajuste.

E

## Guiso de salchichas

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Aceite | 1 cucharada | 1 cucharada |
| Salchichas | 1 kg | 1,5 kg |
| Cebollas, picadas | 2 grandes | 3 grandes |
| Zanahorias, en rodajas | 4 | 5 |
| Puerros, en rodajas | 2 | 3 |
| Caldo de ternera | 1 litro | 1,5 litros |
| Chutney | 4 cucharadas | 6 cucharadas |
| Salsa de Worcestershire | 3 cucharadas | 5 cucharadas |
| Sal y pimienta negra molida frescas | | |

Al utilizar la función de tostar o dorar, añada en primer lugar 30 ml (2 cucharadas) de aceite de cocina a la cacerola.

**Elaboración**

- Utilice la función de tostar o dorar para tostar las salchichas poco a poco.
- Añada verduras y fríalas hasta que se ablanden.
- Cambie a cocción lenta.
- Añada el resto de ingredientes y cocine durante el tiempo mínimo del ajuste.

## Ternera al curry

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Aceite vegetal | 4 cucharadas | 4 cucharadas |
| Manzanas para cocinar, sin piel ni semilla y troceadas | 2 grandes | 3 medianas |
| Cebollas, picadas | 3 medianas | 3 grandes |
| Carne para guisar, en cubos | 1 kg | 1,5 kg |
| Curry en polvo | 4 cucharaditas | 5 cucharaditas |
| Caldo de ternera | 650 ml | 1 L |
| Chutney de mango | 4 cucharadas | 5 cucharadas |
| Sultanas | 100 g | 150 g |
| Tomates en conserva, troceados | 400 g | 600 g |
| Zumo de limón | 2 cucharadas | 3 cucharadas |
| Harina de maíz | 3 cucharadas | 5 cucharadas |
| Sal y pimienta negra molida frescas | | |

Al utilizar la función de tostar o dorar, añada en primer lugar 30 ml (2 cucharadas) de aceite de cocina a la cacerola.

**Elaboración**

- Utilice la función de tostar o dorar para tostar la carne, poco a poco.
- Añada las cebollas y fríalas hasta que se ablanden.
- Cambie a cocción lenta
- Añada otros ingredientes y remueva bien.
- Mezcle harina con el concentrado y añada la mezcla con el resto de los ingredientes.
- Remueva bien.
- Se puede cocinar durante el tiempo mínimo o máximo del ajuste.

## Ternera Thai con curry

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Mantequilla | 40 g | 60 g |
| Carne para guisar, en cubos | 700 g | 1 kg |
| Cebolla, picada | 1 | 2 |
| Dientes de ajo, triturados | 3 | 4 |
| Mantequilla de cacahuete | 4 cucharadas | 6 cucharadas |
| Leche de coco | 400 g | 800 g |
| Patatas, cortadas en cuartos | 500 g | 700 g |
| Curry en polvo | 3 cucharadas | 4 cucharadas |
| Salsa de pescado Thai | 3 cucharadas | 4 cucharadas |
| Azúcar moreno suave | 3 cucharadas | 4 cucharadas |
| Caldo de ternera | 500 ml | 1 L |

**Elaboración**

- Derrita la mantequilla en la cacerola con la función de tostar o dorar y añada carne, ajo y cebolla, y dórelos. (fría la carne en dos partes para la capacidad de 6,5 L)
- Añada las cebollas y el ajo y fríalos hasta que se ablanden.
- Añada otros ingredientes y remueva bien.
- Cambie a cocción lenta.
- **Se pueden quemar un poco en la parte inferior de la cacerola, pero no demasiado. Se recomienda utilizar las funciones de cocción lenta.**

## Costillas con salsa barbacoa

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Costillas | 1 kg | 1,5 kg |
| Salsa barbacoa | 200 ml | 300 ml |

**Elaboración**

- Marine las costillas en la salsa durante unas horas o durante toda la noche.
- Colóquelas en la cacerola y cocínelas durante el tiempo necesario.
- **Todos los programas funcionan, pero cuanto mayor sea el tiempo de cocción más blanda quedará la carne.**

## Pudín esponjoso con almíbar

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Mantequilla | 125 g | 125 g |
| Almíbar dorado | 4 cucharadas | 4 cucharadas |
| Azúcar para espolvorear | 100 g | 100 g |
| Huevos | 2 | 2 |
| Harina con levadura | 200 g | 200 g |
| Leche | 2 cucharadas | 2 cucharadas |
| Zumo de limón | 2 cucharadas | 2 cucharadas |

**Elaboración**

- Cubra con una fina capa de mantequilla el interior de un cuenco de pudín de 1,25 litros y coloque en la parte inferior papel para horno.
- Vierta el almíbar en la parte inferior del cuenco.
- Bata la mantequilla y el azúcar hasta que no queden grumos.
- Mezcle poco a poco los huevos y la harina y remueva la leche y el zumo. Vierta la mezcla encima del almíbar y cúbrala con papel para horno plegado. Átela con una cuerda y haga una asa.
- Colóquela en la Flavour Savour y llénela con agua hirviendo hasta la mitad.
- **La mejor cocción se lleva a cabo en el ajuste de guiso rápido durante 1:45 horas**

## Pudín de arroz

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Mantequilla | 40 g | 60 g |
| Arroz para pudín | 150 g | 250 g |
| Leche | 1,5 L | 2 L |
| Nuez moscada | Pizca | 1 cucharadita |

**Elaboración**

- Cubra con una fina capa de mantequilla el interior de la cacerola de cocción lenta.
- Añada todos los ingredientes a la cacerola y remueva.
- **Los mejores resultados se consiguen en el ajuste bajo 1 (entre 8 y 10 horas), o de lo contrario se puede quemar la parte inferior de la cacerola.**

## Tarta de chocolate

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Cacao | 50 g | 50 g |
| Agua hirviendo | 6 cucharadas | 6 cucharadas |
| Levadura en polvo | 1 cucharadita | 1 cucharadita |
| Harina con levadura | 175 g | 175 g |
| Azúcar para espolvorear | 150 g | 150 g |
| Aceite | 150 ml | 150 ml |
| Huevos | 3 | 3 |

**Elaboración**

- Alinee un molde de tarta de 17,8 cm con un papel para horno.
- Mezcle el cacao con agua hirviendo para crear una pasta.
- Mezcle la harina, la levadura en polvo y el azúcar en un recipiente.
- Bata los huevos y el aceite y añádalos a la mezcla junto con la pasta de chocolate, mezcle todo bien.
- Vierta la mezcla en el molde y cúbrala con papel de aluminio. Átela con una cuerda y haga una asa. Colóquelo en la cacerola de cocción lenta y llénela con agua hirviendo hasta la mitad.
- **La mejor cocción se lleva a cabo en el ajuste de guiso rápido durante 1:45 horas**

## Pastel de frutas del bosque

| | 4,5 L | 6,5 L |
|---|---|---|
| Frutas del bosque frescas (frambuesas, moras, arándanos, etc.) | 700 g | 1,2 kg |
| Azúcar | 100 g | 150 g |
| Harina con levadura | 100 g | 200 g |
| Grasa de pella | 50 g | 100 g |
| Sal | Pizca | Pizca |
| Cáscara de limón | 1 limón | 2 limones |
| Leche | De 3 a 4 cucharadas | De 6 a 8 cucharadas |

**Elaboración**

- Coloque la fruta en el interior de la Flavour Savour y remueva con la mitad del azúcar.
- Mezcle el resto del azúcar con la harina, grasa de pella, sal y cáscara de limón.
- Añada leche para crear una masa, no la remueva demasiado.
- Coloque las bolas de la masa en la parte central superior de las frutas, no deje que toquen los laterales de la cacerola, ya que se expandirán.
- Realice la cocción en cualquier ajuste durante el tiempo más corto.

## Servicio telefónico de asistencia

Si tiene cualquier dificultad con el aparato, no dude en llamarnos.

Es más probable que podamos ayudarle nosotros que el personal de la tienda en la que adquirió el aparato.

Para que nuestro personal pueda solucionar su problema rápidamente, tenga a mano la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Número del modelo (indicado en la parte inferior del aparato).
- Número de serie (aparece en la base del producto).

## Sitio web

También puede ponerse en contacto con nosotros a través de nuestro sitio web, o visitar el sitio para buscar y adquirir aparatos, recambios y accesorios de la completa gama de productos Morphy Richards.

www.morphyrichards.com

## SU GARANTÍA DE DOS AÑOS

Este aparato está cubierto por una garantía de reparación o sustitución de dos años.

Es importante guardar el recibo de la tienda en la que lo adquirió como prueba de compra. Grape el recibo a esta contraportada para poder consultarlo en el futuro.

Indique la siguiente información si el producto tiene algún fallo. Estos números se encuentran en la base del producto.

N.º de modelo
N.º de serie

Todos los productos de Morphy Richards se prueban individualmente antes de salir de fábrica. En el improbable caso de que un aparato tenga un fallo, hay que devolverlo al lugar en el que se compró en los 28 días posteriores a la compra para cambiarlo.

Si el fallo se produce pasados 28 días de la compra y antes de 24 meses, debe ponerse en contacto con su distribuidor local indicando el número de modelo y de serie del producto, o escribir a su distribuidor local a las direcciones que se indican.

Le pedirán devolver el producto (en un embalaje seguro y adecuado) a la siguiente dirección junto con una copia de la factura de compra.

El aparato defectuoso se reparará o se sustituirá y se enviará en un plazo de 7 días laborables desde la recepción del mismo, a menos que se produzca una de las siguientes excepciones (1-9).

En caso de que reciba un artículo nuevo en el periodo de garantía de 2 años, la garantía del nuevo artículo se calculará desde la fecha original de compra. Por lo tanto, es esencial guardar la factura o el recibo de caja original que indica la fecha de compra original.

Para que la garantía de 2 años pueda aplicarse, el aparato debe haberse utilizado siguiendo las instrucciones del fabricante. Por ejemplo, debe eliminarse la cal de los aparatos y mantener los filtros limpios según se indica en estas instrucciones.

Morphy Richards o el distribuidor local no se hacen responsables de sustituir o reparar los productos en virtud de las condiciones de la garantía en los siguientes casos:

1 El fallo se ha producido o se puede atribuir a un uso accidental, erróneo, negligente o contrario a las recomendaciones del fabricante, o ha sido causado por una subida de tensión o por daños en el transporte.
2 El aparato se ha utilizado con una tensión diferente a la indicada en los productos.
3 Personas que no pertenecen a nuestro personal técnico (y que no son el proveedor autorizado) han intentado reparar el aparato.
4 El aparato ha sido objeto de alquiler o de uso no doméstico.
5 El aparato es de segunda mano.
6 Ni Morphy Richards ni el distribuidor local no son responsables de realizar ninguna revisión, en virtud de la garantía.
7 La garantía excluye los consumibles como bolsas, filtros y jarras de vidrio.
8 La garantía no cubre las baterías ni las fugas de ácido de las mismas.
9 Los filtros no se han limpiado ni sustituido tal y como se indica.

Esta garantía no le confiere más derechos que los expresamente expuestos, ni incluye reclamaciones por daños o pérdidas consiguientes. Esta garantía se ofrece como ventaja adicional y no afecta a sus derechos legales como consumidor.

E

## Productos Glen Dimplex

### Carta de GARANTÍA

Producto adquirido

Fecha de compra

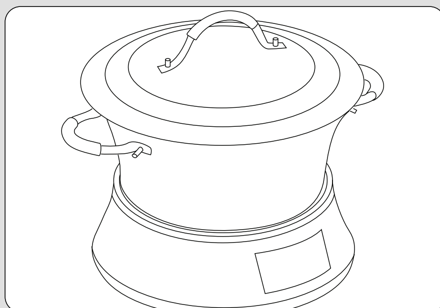
Titular de la Garantía

Sello del establecimiento

flavour Savour

**Raadpleeg tevens de handleiding die belangrijke veiligheidsvoorschriften en aanwijzingen met betrekking tot het gebruik van de Flavour Savour bevat.**

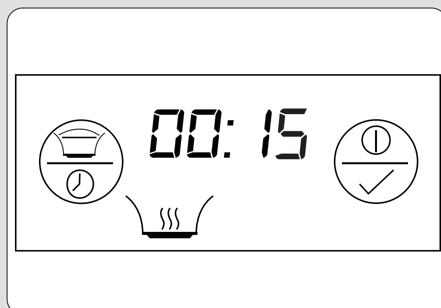
## Eenvoudige gebruikershandleiding



Deze handleiding bevat informatie over het gebruik van de Flavour Savour voor het dichtschroeien/bruineren van ongeveer 1 kg vlees en het gebruik van het 1.30 uur stoofprogramma of het 8 uur sudderprogramma. Zie de volledige gebruiksaanwijzing voor alle andere programma's.

## Gebruik van de functie dichtschroeien/bruineren

**1**

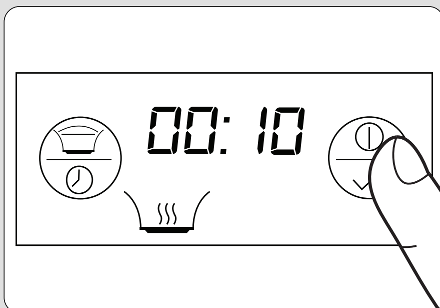



Plaats de pot ❸ op het voetstuk ❺, en steek de stekker van de Flavour Savour in het stopcontact.

Het display toont het standaardscherm (links). Het icoon dichtschroeien/bruineren ⓫ en het tijddisplay ❾ knipperen.

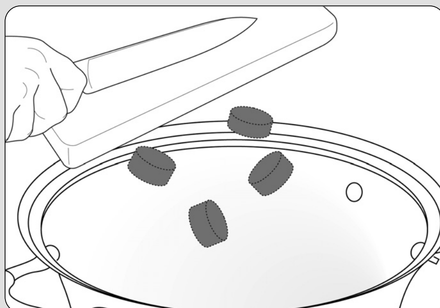
Voeg een geschikte hoeveelheid olie toe aan de pot voor de hoeveelheid vlees die u wilt dichtschroeien.

**2**




Druk op de 'ACCEPT' toets ❿. De Flavour Savour laat ongeveer 2 seconden lang een pieptoon horen en het display houdt op met knipperen. De pot begint hierna op te warmen en de timer ❾ begint af te tellen. Het duurt ongeveer 5 minuten voordat de olie de juiste temperatuur bereikt voor het dichtschroeien/bruineren van het vlees (d.w.z. wanneer de timer 00:10 aangeeft)

**3**



Voeg het vlees toe aan de pot en roer regelmatig totdat de buitenkant van het vlees is dichtgeschroeid/gebruineerd. Wanneer de timer op nul staat, laat het voetstuk een pieptoon horen en wordt het kookproces beëindigd. Houd de 'Accept' toets ❿ ongeveer 3 seconden ingedrukt als uw vlees is dichtgeschroeid voordat de 15 minuten zijn verstreken. Het voetstuk laat een pieptoon horen en het kookproces wordt stopgezet. Als u wilt doorgaan, herhaal dan het proces vanaf stap 2 hierboven.

## Gebruik van de 1.30 stooffunctie

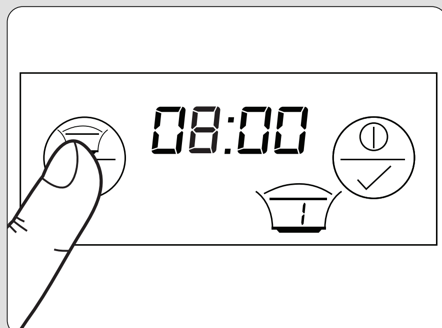
4




Voeg na het dichtschroeien/bruineren uw resterende ingrediënten toe (volgens het recept). Druk één keer op de toets 'Functie / Tijd' ❽ en hierna verschijnt het volgende scherm (links). Druk twee keer op de toets 'Accept' ❿, het voetstuk laat gedurende ongeveer 2 seconden een pieptoon horen voordat het kookproces start. Plaats het deksel terug wanneer u de Flavour Savour met deze instelling gebruikt. Zie punt 6 voor informatie over de afteltimer en het warm houden van gerechten.

## OF gebruik de sudderfunctie

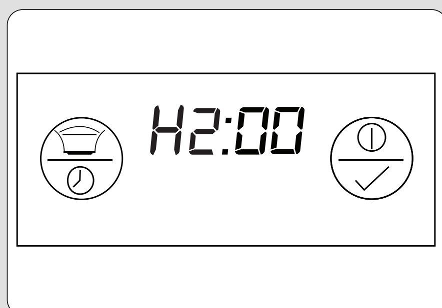
5




Voeg na het dichtschroeien/bruineren uw resterende ingrediënten toe (volgens het recept). Druk één keer op de toets 'Functie / Tijd' ❽ en hierna verschijnt het volgende scherm (links). Druk twee keer op de toets 'Accept' ❿, het voetstuk laat gedurende ongeveer 2 seconden een pieptoon horen voordat het kookproces start. Plaats het deksel terug wanneer u de Flavour Savour met deze instelling gebruikt. Zie punt 6 voor informatie over de afteltimer en het warm houden van gerechten.

## Afteltimer en warmhoudfunctie

6




Na afloop van het kookproces laat de slowcooker een pieptoon horen en schakelt automatisch over op de warmhoudfunctie. De gerechten worden tot twee uur warm gehouden en de timer telt vanaf 0.00 tot 2.00 uur. Na het verstrijken van de 2 uur toont het display een 'H' die op het scherm blijft weergegeven totdat de warmhoudplaat de omgevingstemperatuur bereikt (ongeveer 40°C). Het scherm wordt hierna leeg.

Door op een willekeurige toets te drukken, keert u terug naar het scherm dat weergegeven werd toen u het apparaat voor het eerst aanzette.

NL



## Uw nieuwe apparaat optimaal gebruiken...

**Veiligheid**

Raak nooit de buitenkant van de slowcooker pot aan terwijl de pot wordt gebruikt of voordat de pot is afgekoeld. Gebruik ovenhandschoenen om het deksel of de roestvrijstalen kookpot te verwijderen.

**Efficiency**

Als u het deksel verwijdert, dan kan er waardevolle warmte ontsnappen waardoor de slowcooker minder doeltreffend werkt en de kooktijd wordt verhoogd. Probeer om het deksel niet meer dan 3 tot 4 keer te verwijderen voor het roeren of toevoegen van ingrediënten.

**Profiteer van de voordelen**

Door het langzaam sudderen met de slowcooker kunt u gemakkelijke, veelzijdige en smakelijke gerechten bereiden. Door de langere kooktijd verspreiden de aroma's zich beter door het voedsel en brengen het voedsel op smaak. Een slowcooker verwarmt het voedsel geleidelijk, een uitstekende manier voor het bereiden van vlees, vooral de meer voordelige stukken vlees zoals runderstoofvlees dat door het lange kookproces mals wordt. Vergeet niet dat er geen grenzen zijn voor de gebruiksmogelijkheden van uw slowcooker, alleen uw verbeeldingskracht!

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen de volgende veiligheidsvoorschriften te worden nageleefd.

Ten eerste bestaat er gevaar voor lichamelijk of dodelijk letsel en ten tweede kan het apparaat worden beschadigd. Deze gevaren worden in de tekst aangeduid door de volgende twee symbolen:

**WAARSCHUWING: Letselgevaar!**

**BELANGRIJK: Beschadiging van het apparaat!**

Bovendien verstrekken wij de volgende veiligheidstips.

## Gebruikslocatie

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijke en soortgelijke doeleinden zoals: boerderijen;

  door klanten in hotels, motels en andere woonaccommodatie;

  logies met ontbijt.

  Het apparaat is niet geschikt voor gebruik in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Installeer het apparaat nooit dichtbij de rand van uw werkblad.
- Houd het apparaat uit de buurt van hete branders van kooktoestellen en verwarmde ovens.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak staat.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte boven en rondom uw apparaat is met het oog op voldoende luchtcirculatie.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of dichtbij water.
- BELANGRIJK: Gebruik het apparaat nooit dichtbij gordijnen, stoffen, muren, keukenkastjes of ander brandbaar materiaal.
- WAARSCHUWING: Gebruik het apparaat niet onder keukenkastjes.

## Persoonlijke veiligheid

- WAARSCHUWING: Raak het apparaat of andere hete delen niet tijdens of na het gebruik aan, gebruik de handgrepen of knoppen en draag altijd ovenhandschoenen wanneer u het deksel van de pot verwijdert.
- Voorkom elektrische schokken. Plaats het voetstuk nooit in water of in andere vloeistoffen.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik ovenhandschoenen of een doek om het deksel te verwijderen of om hete schalen vast te pakken.
- Wees erg voorzichtig wanneer u een apparaat verplaatst waarin zich nog heet voedsel, water of andere hete vloeistoffen bevinden.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, zonder aanwijzingen voor het gebruik van het apparaat of toezicht door een persoon die op hun veiligheid let.

## Netsnoer

- Het netsnoer van het apparaat naar het stopcontact mag niet strak gespannen staan.
- Laat het netsnoer niet over de rand van het werkblad hangen waar kinderen dit kunnen bereiken.
- Laat het netsnoer niet over een open ruimte hangen bijvoorbeeld tussen een laag stopcontact en een tafel.
- Laat het netsnoer niet over een kookplaat of heet oppervlak hangen omdat dit het snoer kan beschadigen.
- Laat de stekker van het apparaat nooit in het stopcontact zitten wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Beschadigde netsnoeren moeten door de fabrikant, een onderhoudstechnicus of een andere bevoegde persoon worden vervangen om gevaar te voorkomen.

## Kinderen

- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Waarschuw kinderen voor alle gevaren in de keuken. Waarschuw ze voor de gevaren verbonden aan het beetpakken van dingen op plaatsen die ze niet goed kunnen zien en waar ze niet bij mogen komen.
- Kinderen zijn erg kwetsbaar in de keuken, vooral als er geen toezicht is en apparaten worden gebruikt of eten wordt bereid.
- Laat dit apparaat nooit door kinderen gebruiken.

## Andere veiligheidsoverwegingen

- Zet de slowcooker niet aan als de pot leeg is.
- Laat het deksel en de roestvrijstalen kookpot eerst afkoelen voordat u ze in water onderdompelt.
- Kook nooit rechtstreeks op het voetstuk. Gebruik de roestvrijstalen kookpot.
- Gebruik geen gebarsten of afgebrokkeld deksel.
- Zet het apparaat niet aan als het op zijn kop staat of op zijn zij ligt.
- Het deksel en de roestvrijstalen kookpot zijn breekbaar. Ga er voorzichtig mee om.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker of het netsnoer is beschadigd of wanneer het apparaat niet goed werkt of op andere wijze is beschadigd. Neem contact op met Morphy Richards voor advies.
- Voer zelf geen reparaties uit aan het apparaat - het apparaat bevat geen vervangingsonderdelen. Neem contact op met onze servicelijn voor advies.
- Gebruik alleen accessoires of gereedschappen die door Morphy Richards worden aanbevolen, anders kunt u brand, elektrische schokken en letsel veroorzaken.
- Installeer het apparaat nooit in de buurt van een elektrisch gasfornuis of in een warme oven.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, voor het installeren of verwijderen van accessoires en voor u het apparaat reinigt.
- Het apparaat niet verplaatsen als dit nog warm is.
- Het apparaat mag niet worden in- en uitgeschakeld met een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- **Gebruik altijd de met dit apparaat meegeleverde kookpot. Gebruik geen andere pot.**

## ELEKTRICITEITSVOORSCHRIFTEN

Controleer of de spanning op het kenplaatje van uw apparaat overeenkomt met de elektriciteitsspanning in uw woning die wisselstroom dient te zijn.

**WAARSCHUWING: Dit apparaat moet worden geaard.**

## Kenmerken

1. Roestvrij staal / Glazen deksel
2. Stoomventiel
3. Roestvrijstalen kookpot/serveerschaal (4,5 l of 6,5 l afhankelijk van het model)
4. Verwarmingselement
5. Voetstuk
6. Bedienings-/displaypaneel (zie vergroot schema)
7. Aftapopening x2 (onderkant)
8. Functie / Tijd toets
9. Tijd display
10. Accept toets
11. Icoon dichtschroeien/bruineren en icoon stoven
12. Icoon sudderen

## Toets






Icoon stoven



Icoon sudderen

## Inhoud slowcooker

- De Flavour Savour slowcooker van 6,5 liter heeft een maximale nuttige inhoud van 5 liter.
- De Flavour Savour slowcooker van 4,5 liter heeft een maximale nuttige inhoud van 3,5 liter.
- De inhoud is vermeld op het kenplaatje op de onderkant van het product.

## Voor het eerste gebruik van de Flavour Savour

Verwijder alle labels en stickers van het product.

Was de roestvrijstalen pot en het deksel in heet zeepwater met een spons of theedoek. Gebruik GEEN schuursponsje of ander schuurmiddel aangezien dit krassen achterlaat op het roestvrij staal. Spoel de pot en het deksel grondig af en laat drogen.

**BELANGRIJK: HET VOETSTUK VAN DE FLAVOUR SAVOUR NOOIT IN WATER ONDERDOMPELEN**

**Opmerking:**

Tijdens het eerste gebruik kunt u een lichte geur reuken door het wegbranden van de fabricageresten. Dit is volkomen normaal en heeft geen invloed op het bereide voedsel en zal na een aantal keren verdwijnen.

## Nuttige wenken voor de Flavour Savour

- Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn voordat ze worden toegevoegd. Gekoelde ingrediënten eerst op kamertemperatuur laten komen aangezien koud voedsel een invloed heeft op de kooktijd.
- Gekoeld vlees uit de koelkast kan worden gebruikt, maar gebruik geen diepgevroren vlees. Gebruik de bruineerfunctie om het vlees dicht te schroeien.
- Zorg ervoor dat alle diepvriesingrediënten volledig zijn ontdooid.
- Als het slowcooker recept koude vloeistof voorschrijft (bijvoorbeeld wijn) dan moet u de ingrediënten vooraf verwarmen. Start de bruineerfunctie eerst en voeg alle ingrediënten toe. Schakel over op de functie sudderen na het verstrijken van de 15 minuten.
- Voor traditioneel sudderen op het fornuis is het aangeraden om het vlees in bloem te wentelen voor het bruineren. Dit is niet nodig in de Flavour Savour. Het vlees kan gewoon gebruineerd/dichtgeschroeid worden volgens de instructies. Als de vloeistof verdikt moet worden, dan moet u 30 minuten voor het einde van de kooktijd een mengsel van maïzena/koud water door het voedsel roeren.
- Als u vlees met bot gebruikt (bijvoorbeeld kippepoten, varkensribben, etc.) dan kan het vlees van het bot afvallen door het langzame kookproces - dit is normaal en zorgt voor een rijkere smaak. U moet echter oppassen voor kleinere botten die zich in de vloeistof kunnen bevinden.
- De pot niet overvol vullen aangezien de recepten in het kookboekje bestemd zijn voor de maximale inhoud en ruimte overlaten boven het voedsel voor gelijkmatig koken. De inhoud is vermeld op het kenplaatje op de onderkant van het product. Als u uw eigen recept gebruikt, vul de schaal dan niet boven de klinknagels van de handgrepen aan de binnenkant van de pot. A
- Het deksel wordt erg heet tijdens het gebruikt, vooral het glazen venster en de roestvrijstalen rand. De geïsoleerde siliconen handgrepen blijven koel en kunnen gebruikt worden om het deksel te verwijderen. Wij raden echter aan om hierbij ovenhandschoenen te gebruiken.
- De ingrediënten moeten gelijkmatig over de schaal zijn verspreid. Wortelgroenten kunnen echter beter in de onderste helft van de pot worden geplaatst voor het koken. Alle ingrediënten moeten in de kookvloeistof zijn ondergedompeld.
- De wortelgroenten moeten worden gesneden met het oog op gelijkmatig koken (ongeveer 20 mm dobbelsteentjes).
- Als de pot overkookt, dan wordt dit meestal veroorzaakt door te vol vullen. Verwijder daarom sommige ingrediënten en/of vloeistof.
- In het algemeen moet taai vlees zoals stoofvlees langer koken zodat dit vlees ideaal is voor een slowcooker. Voor de stooffunctie is een betere kwaliteit vlees nodig gezien de kooktijd van 1.30-1.45 uur.
- Kip en kwaliteitsvlees vereisen minder kooktijd. Daarom moet u de lagere waarde van de kooktijd gebruiken - bijvoorbeeld 8 uur voor stand 1.
- Knoedels moeten 30-45 minuten voor het einde van de kooktijd aan de stoofschotel worden toegevoegd. U kunt ze bovenop het gerecht leggen zonder ze in de vloeistof onder te dompelen.
- Varkensrollades moeten in de plastic wikkel blijven, indien voorzien. Gebruik anders een geschikte hittebestendige plastic zak of bind de ham samen met slagersgaren om te voorkomen de varkensrollade uit elkaar valt tijdens het koken.
- Bij gebruik van de stoofinstelling moet het gekookte voedsel 10 minuten in de pot blijven voor het serveren. Hierdoor koelt het hete (kokende) voedsel af voor het opeten.
- Nadat u meer bedreven bent geworden in het gebruik van uw Flavour Savour kunt u uw eigen recepten maken, maar het is raadzaam om een bestaand recept als richtlijn te gebruiken. Als u ingrediënten gebruikt zoals pasta, melk, room, schaal- of schelpdieren of zeevis in een recept gebruikt, dan moeten deze 30 minuten voor het einde van de kooktijd van de andere ingrediënten worden toegevoegd. Dit geldt niet voor kokosmelk en rijstpudding.
- Laat geen rauw, ongekookt voedsel in de pot staan. Start het kookproces zo snel mogelijk. Als u het koken moet uitstellen, berg het voedsel dan op in de koelkast en laat dit opnieuw op kamertemperatuur komen voordat u gaat koken.
- Als een reeds bereid gerecht koud is geworden, gebruik dan de stoofinstelling van 1.30 uur om het voedsel op te warmen. Het opwarmen kan 30-45 minuten in beslag nemen afhankelijk van het recept. Controleer of het voedsel warm is voordat u het opdient.
- Als u halve hoeveelheden kookt dan kan de kooktijd doorgaans met tweederde worden gereduceerd. Controleer of het voedsel gaar is voordat u het serveert.
- Het aanpassen van bestaande recepten voor traditioneel koken voor gebruik in de slowcooker kan het reduceren van de gebruikte vloeistof vereisen aangezien de vloeistof niet in dezelfde mate verdampt.
- Gebruik kokend water als bouillon nodig is.
- Voor het bereiden van braadstukken moet u beginnen met het bedekken hiervan met kokend water of bouillon. Dit kan tegen het einde van de kooktijd worden gereduceerd.
- Rauwe rode kievietsbonen moeten voor het bereiden in de Flavour Savour tien minuten worden voorgeweekt en gekookt om de giftige stoffen te verwijderen.
- Indien nodig moet de overtollige olie na het bruineren worden afgegoten.
- Als u bouillon of sauzen uit potten of bakken gebruikt, dan moeten deze eerst in de magnetron worden opgewarmd en hierna aan de pot worden toegevoegd. U kunt ook 30 minuten aan de kooktijd toevoegen.

## Verklarende woordenlijst

**Bruineren/dichtschroeien:**

Voor het stoven of sudderen van vlees moet het vlees eerst worden dichtgeschroeid/gebruineerd. Dit betekent dat het vlees lichtjes aan de buitenkant in hete olie moet worden dichtgeschroeid voordat u het stoof- of sudderproces start (het vlees moet nog rauw zijn in het midden). Het dichtschroeien/bruineren van vlees zorgt ervoor dat de smaak en het vocht behouden blijft.

**Stoven:**

Stoven met de Flavour Savour betekent het bereiden van uw vlees en/of groenten in een vloeistof (b.v. wijn, bouillon, water) gedurende 1.30 uur en 1.45 uur.

**Sudderen:**

Sudderen is het bereiden van voedsel gedurende een lange tijd (meestal tussen 4 en 10 uur) in een vloeistof (b.v. wijn, bouillon, water). Zoals de naam reeds suggereert, wordt het voedsel langzamer en zachter gekookt, zodat het vlees vaak veel malser is. Vlees met een hoger vetgehalte leent zich uitstekend voor sudderen aangezien het proces ervoor zorgt dat het vet smelt zodat het vlees zeer mals wordt.

## Gebruiksaanwijzing

Zet het voetstuk ❺ op een droge, vlakke, hittebestendige ondergrond van de rand van het werkblad vandaan. Niet op de vloer gebruiken.

**Opmerking:**

Als de slowcooker aan staat maar niet wordt gebruikt, dan schakelt het lampje van de timer na 30 minuten over op de standby-stand.

## Flavour Savour dichtschroeien/bruineren functie

Plaats de pot ❸ op het voetstuk ❺, en steek de stekker van de Flavour Savour in het stopcontact.

Het display ❻ toont het standaardscherm B.

Het tijddisplay ❾ en het icoon van de functie dichtschroeien ⓫ gaan beide knipperen. Voeg een geschikte hoeveelheid olie toe aan de pot voor de hoeveelheid vlees die u wilt dichtschroeien.

Zie de recepten in deze gebruiksaanwijzing.

Wij raden u aan om ongeveer twee eetlepels plantaardige olie te gebruiken om vlees van 800 g - 1200 g dicht te schroeien. Dit kan echter worden gevarieerd afhankelijk van uw persoonlijke smaak en de hoeveelheid vet in het vlees dat wordt dichtgeschroeid.

Druk één keer op de toets ‘Accept’ ❿ om de functie dichtschroeien te selecteren. De Flavour Savour laat ongeveer 2 seconden lang een pieptoon horen en het display houdt op met knipperen. De pot begint hierna op te warmen en de timer ❾ begint af te tellen. Het duurt ongeveer 5 minuten voordat de olie de juiste temperatuur bereikt voor het dichtschroeien/bruineren van het vlees (d.w.z. wanneer de timer 00:10 aangeeft). Een goede manier om te testen of de olie heet genoeg is, is het toevoegen van een klein stukje vlees of ui aan de pan. Als het sist wanneer het in aanraking komt met de olie, dan is de temperatuur heet genoeg voor het dichtschroeien/bruineren. Als het niet sist, dan moet u de pot nog 1 minuut laten opwarmen en hierna opnieuw testen.

Doe het vlees in de pot en roer regelmatig totdat de buitenkant van het vlees is dichtgeschroeid/gebruineerd. Wanneer de timer op nul staat, laat het voetstuk een pieptoon horen en wordt het kookproces beëindigd. Houd de ‘Accept’ toets ❿ ongeveer 3 seconden ingedrukt als uw vlees is dichtgeschroeid voordat de timer op nul staat. Het voetstuk laat een pieptoon horen, het kookproces wordt stopgezet en het scherm keert terug naar het standaarddisplay B.

Als uw vlees een paar minuten langer moet worden dichtgeschroeid nadat de timer op nul staat, druk dan gewoon op de toets 'Accept' om de functie dichtschroeien/bruineren opnieuw te starten. Houd de ‘Accept’ toets ❿ ongeveer 3

NL

seconden ingedrukt om de functie dichtschroeien te annuleren voordat de timer op nul staat, zoals hierboven uitgelegd.

Vanwege de hoge temperatuur van de Flavour Savour in de dichtschroeien/bruineren modus, kunt u achter elkaar slechts twee programma's van 15 minuten uitvoeren. Als u het programma een derde keer probeert te selecteren en de slowcooker is heet, dan verschijnt het volgende scherm --:-- en gaat het icoon 'dichtschroeien/bruineren' ⓫ knipperen **C.**

De functie kan pas opnieuw worden geselecteerd nadat de slowcooker voldoende is afgekoeld. Dit zal echter geen problemen veroorzaken aangezien het altijd mogelijk is om de gewenste hoeveelheid vlees in 30 minuten (2 x 15) dicht te schroeien/te bruineren.

**Opmerking:**

Start de functie 'dichtschroeien/bruineren' niet zonder de pot ❸ op het voetstuk ❺ aangezien de slowcooker hierdoor oververhit raakt. U mag de functie 'dichtschroeien/bruineren' ook niet starten zonder olie aan de pot toe te voegen.

## Dichtschroeien/bruineren op uw gaskookplaat of elektrische kookplaat in uw Flavour Savour pot

U kunt uw Flavour Savour pot op uw gas- of elektrische kookplaat gebruiken om uw vlees dicht te schroeien/te bruineren als u hieraan de voorkeur geeft.

Voeg gewoon olie toe zoals hierboven beschreven en plaats de pot op uw fornuis. De olie kan iets sneller op uw fornuis opwarmen, gebruik dus een kleine stukje vlees/uit om de temperatuur te testen zoals hierboven uitgelegd.

**Tips voor het dichtschroeien/bruineren van vlees**

Wanneer u grote hoeveelheden vlees dichtschroeit, dan raden wij u aan om het vlees in kleinere hoeveelheden te verdelen om de taak te vergemakkelijken. Aangezien het vlees constant moet worden geroerd tijdens het proces, zijn kleine hoeveelheden vlees gemakkelijker te roeren.

## Stooffunctie

Plaats de pot ❸ op het voetstuk ❺. Voeg uw ingrediënten toe volgens de aanwijzingen in uw recept. Of u nu de functie 'dichtschroeien/bruineren' gebruikt of de Flavour Savour net heeft aangezet, het displayscherm moet het standaardscherm zijn **D.**

Druk 1 keer op de toets ‘Functie / Tijd’ ❽ en hierna verandert het display in **E.**

Het tijddisplay ❾ en het icoon van de functie stoven ❿ gaan beide knipperen. Druk op de ‘ACCEPT’ toets ❿ om de stooffunctie te selecteren. Het icoon stoven ⓫ houdt hierna op met knipperen.

(Wij wijzen erop dat u terug kunt keren naar het vorige scherm door de toets 'Functie/Tijd' ❽ gedurende ongeveer 2 seconden ingedrukt te houden als u de stooffunctie per ongeluk hebt geselecteerd).

U kunt hierna of het 1 uur 30 minuten of 1 uur 45 minuten programma selecteren (afhankelijk van het recept dat u volgt). Druk op de toets ‘Accept / Start / Stop’ button ❿ om het 1 uur 30 minuten programma te selecteren. Druk op de toets 'Functie/Tijd' ❽ om het 1 uur 45 minuten programma te selecteren. Het tijddisplay ❾ verandert hierna en geeft 01.45 weer. Druk op de toets ‘Accept’ ❿.

De tijd houdt hierna op met knipperen en het voetstuk laat gedurende ongeveer 2 seconden een pieptoon horen voordat het kookproces start. De timer telt hierna af naar nul.

U kunt de stooffunctie herhalen als u meer kooktijd nodig heeft. U moet echter bepalen hoeveel extra kooktijd u nodig heeft.

Houd de ‘Accept’ toets ❿ ongeveer 3 seconden ingedrukt om het kookproces om een bepaalde reden te annuleren voordat de timer op nul staat. Het voetstuk laat een pieptoon horen, het kookproces wordt stopgezet en het scherm keert terug naar het standaarddisplay **B**.

Stoom ontsnapt door het stoomventiel tijdens de stooffunctie. Zorg ervoor dat het ventiel achterop de slowcooker is geïnstalleerd.

**WAARSCHUWING: De stoom en het ventiel zijn heet.**

## Sudderfunctie

Zet de pot ❸ op het voetstuk ❺. Voeg uw ingrediënten toe volgens de aanwijzingen in uw recept. Of u nu de functie 'dichtschroeien/bruineren' gebruikt of de Flavour Savour net heeft aangezet, het displayscherm moet het standaardscherm zijn, zoals hieronderF.

Druk twee keer op de toets ‘Functie / Tijd’ ❽ en hierna verandert het display in **G.**

Het tijddisplay ❾ en het icoon sudderen ⓬ gaan beide knipperen. Er zijn drie verschillende sudderprogramma's beschikbaar - 1, 2 en 3. Het verschil is de tijdsduur van elk programma. Elk programma heeft een ander icoon, zoals hieronder getoond:

1 tussen 8 en 10 uur (laag)

2 tussen 6 en 8 uur (medium)

3 tussen 4 en 6 uur (hoog)

Druk op de toets ‘Accept’ ❿ als u het sudderprogramma 1 wilt gebruiken.

Als u het sudderprogramma 2 wilt gebruiken, druk dan 1 keer op de toets ‘Functie / Tijd’ button ❽ (het icoon sudderen 2 verschijnt), voordat u op de toets ‘Accept’ ❿ drukt.

Als u het sudderprogramma 3 wilt gebruiken, druk dan twee keer op de toets ‘Functie / Tijd’ button ❽ (het icoon sudderen 3 verschijnt), voordat u op de toets ‘Accept’ ❿ drukt.

De tijd houdt hierna op met knipperen en het voetstuk laat gedurende ongeveer 2 seconden een pieptoon horen voordat het kookproces start en de timer telt af naar nul.

Na het drukken op de toets ‘Accept’ ❿, houdt het icoon sudderen ⓬ op met knipperen en knippert alleen de tijd. (Wij wijzen erop dat u terug kunt keren naar het vorige scherm door de toets 'Functie/Tijd' ❽ gedurende ongeveer 2 seconden ingedrukt te houden als u de 'functie sudderen per ongeluk hebt geselecteerd).

U kunt hierna de tijdsduur selecteren voor het sudderprogramma. Door op de toets‘Functie / Tijd’ ❽ te drukken kunt u door de beschikbare tijden navigeren.

Druk op de toets ‘Accept’ ❿ zodra de gewenste tijdsduur is weergegeven.

De tijd houdt hierna op met knipperen en het voetstuk laat gedurende ongeveer 2 seconden een pieptoon horen voordat het kookproces start. De timer telt hierna af naar nul.

Houd de ‘Accept’ toets ⓫ ongeveer 3 seconden ingedrukt om het kookproces om een bepaalde reden te annuleren voordat de timer op nul staat. Het voetstuk laat een pieptoon horen, het kookproces wordt stopgezet en het scherm keert terug naar het standaarddisplay **H.**

## Warm houden

Na afloop van het kookproces laat de slowcooker een pieptoon horen en schakelt automatisch over op de warmhoudfunctie. De gerechten worden tot twee uur warm gehouden en de timer telt vanaf 0:00 tot 2:00 uur. Na het verstrijken van de 2 uur laat het voetstuk een pieptoon horen en toont het display een 'H' die op het scherm blijft weergegeven totdat de warmhoudplaat de omgevingstemperatuur bereikt (ongeveer 40°C) **I.**

Het scherm wordt hierna leeg. Door op een willekeurige toets te drukken, keert u terug naar het scherm dat weergegeven werd toen u het apparaat voor het eerst aanzette.

Wij wijzen erop dat de warmhoudfunctie te allen tijde tijdens de 2 uur periode kan worden uitgezet door de toets ‘Accept’ ❿ ongeveer 2 seconden ingedrukt te houden.

**Na het koken**

Zet de slowcooker uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Belangrijk: Zorg ervoor dat het voetstuk is afgekoeld voordat u dit in de pot opbergt.

## Reiniging en onderhoud van uw Flavour Savour

- Alleen de pot en het deksel kunnen in de vaatwasmachine worden gewassen. U kunt ook heet zeepwater en een niet-schurend pannensponsje gebruiken. Gebruik geen schuursponsjes of schuurmiddelen.
- Dompel het elektrische voetstuk nooit in water of andere vloeistoffen. Gebruik een vochtig doekje om te reinigen en laat grondig drogen.
- Zorg ervoor dat de onderkant van de pot en het oppervlak van de warmhoudplaat schoon, vrij van aangebrand voedsel en droog zijn voor het gebruik. De buitenpan van de kookpot kan met een metalen schuursponsje worden gereinigd indien nodig om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- De kookpot niet te vol vullen met ingrediënten en vloeistof. Als de pot overloopt en het voedsel in het voetstuk druipt, zet de slowcooker dan uit en haal de stekker uit het stopcontact, verwijder de pot en laat de vloeistof wegstromen door de aftapopeningen. Verwijder overtollige voedselresten of vloeistof die zich hebben opgehoopt in de opening tussen de warmhoudplaat en de metalen reflector, veeg schoon met een vochtig doekje en laat grondig drogen voor het volgende gebruik.

# RECEPTEN

## Rundvleesstoofschotel

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| In dobbelsteentjes gesneden rundvlees | 700 g | 1 kg |
| In dobbelsteentjes gesneden aardappelen | 500 g | 700 g |
| In plakjes gesneden wortelen | 500 g | 700 g |
| In stukjes gesneden prei | 3 middelgrote | 3 grote |
| Fijngehakte ui | 1 | 2 |
| Runderbouillon | 1 l | 1,5 l |
| Gemengde kruiden | 2 theelepels | 3 theelepels |
| Zout en vers gemalen zwarte peper | | |

Voeg altijd 30 ml (2 theelepels) spijsolie aan de pot toe wanneer u de functie bruineren/dichtschroeien gebruikt.

**Methode**

- Gebruik de functie bruineren/dichtschroeien om vlees te bruineren en uien te bakken.
  (Braad vlees in twee porties voor de 6,5 l)
- Roer de rest van de ingrediënten erdoor.
- Schakel over op de instelling sudderen.
- Kook gedurende de maximale tijdsduur voor de instelling.
- Bind met maïzena/water.
- Voeg knoedels 30 minuten tot 1 uur voor het einde van de kooktijd toe.

## Kip in witte wijn

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Kippenborsten | 6 | 10 |
| Boter | 30 g | 40 g |
| Fijngehakte ui | 1 grote | 2 grote |
| in plakjes gesneden champignons | 250 g | 400 g |
| Witte wijn | 3 eetlepels | 5 eetlepels |
| Kippenbouillon | 500 ml | 750 ml |
| Gemengde kruiden | 1 theelepel | 2 theelepels |
| Maïzena | 3 eetlepels | 5 eetlepels |
| Eidooiers | 2 | 3 |
| Ongeklopte slagroom | 100 ml | 150 ml |
| Zout en vers gemalen zwarte peper | | |

**Methode**

- De functie bruineren/dichtschroeien hoeft niet te worden gebruikt.
- Voeg alle ingrediënten toe behalve de bloem, het ei en de room aan de pot en programmeer op sudderen.
- Bind met maïzena/water.
- Meng het ei en de room na het koken met een klein beetje hete vloeistof en roer in het gerecht.
- Kiprecepten worden meestal gedurende de kortste tijdsduur voor elke instelling bereid.
  b.v. 1 8 uur 2 6 uur 3 3-4 uur

## Gekookte ham

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Beenham | 1,1 kg | 1,8 kg |

**Methode**

- De functie bruineren/dichtschroeien hoeft niet te worden gebruikt.
- Plaats de beenham in de pot en bedek met kokend water.
- Kan voor elke instelling gedurende de minimale of maximale tijdsduur worden gekookt.

## Groentensoep

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Groentenassortiment | 1,75 kg | 1,8 kg |
| Groentenbouillon | 1,5 l | 2 l |
| Gemengde kruiden | naar smaak | naar smaak |
| Zout en vers gemalen zwarte peper | | |

**Methode**

- De functie bruineren/dichtschroeien hoeft niet te worden gebruikt.
- Voeg alle ingrediënten tegelijkertijd toe en kook gedurende de maximale tijdsduur voor de instelling.
- Uitpersen na het afkoelen.

## New England rundvlees

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Runderrollade, biefstuk | 1 kg | 1,5 kg |
| Kruidenbuiltje | 1 | 1 |
| Tijm | 1½ theelepel | 2 theelepels |
| Peperkorrels | 1½ theelepel | 2 theelepels |
| Sjalotten | 8 | 10 |
| Wortelen | 400 g | 550 g |
| Koolraap | 200 g | 300 g |
| Voldoende water om het braadstuk te bedekken | | |

Voeg altijd 30 ml (2 theelepels) spijsolie aan de pot toe wanneer u de functie bruineren/dichtschroeien gebruikt.

**Methode**

- Gebruik de functie bruineren/dichtschroeien om alle kanten van het rundvlees te bruineren.
- Voeg de rest van de ingrediënten toe en kook gedurende de minimale tijdsduur voor de instelling.
- Bind de saus met maïzena voor jus.

NL

## Bolognese saus

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Rundergehakt | 1 kg | 1,5 kg |
| Fijngehakte uien | 2 | 3 |
| In plakken gesneden selderie | 4 stengels | 6 stengels |
| Geperste teentjes knoflook | 2 | 3 |
| Tomatenpuree | 5 eetlepels | 7 eetlepels |
| Bloem | 1 eetlepel | 3 eetlepels |
| Tomaten in blik | 2 blikken | 3 blikken |
| Runderbouillon | 400 ml | 600 ml |
| In plakjes gesneden champignons | 200 g | 300 g |
| Gemengde kruiden | 1 theelepel | 2 theelepels |
| Zout en vers gemalen zwarte peper | | |

Voeg altijd 30 ml (2 theelepels) spijsolie aan de pot toe wanneer u de functie bruineren/dichtschroeien gebruikt.

**Methode**

- Gebruik de functie bruineren/dichtschroeien om het rundergehakt beetje voor beetje te bruineren.
- Voeg de uien, knoflook en selderie toe en bak deze tot ze zacht zijn.
- Schakel over op de instelling sudderen.
- Meng de bloem met de tomatenpuree en voeg toe samen met de overige ingrediënten.
- Goed roeren.
- Kan gedurende de minimale of maximale tijdsduur voor de instelling worden gekookt.

## Worstschotel

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Olie | 1 eetlepel | 1 eetlepel |
| Worstjes | 1 kg | 1,5 kg |
| Fijngehakte uien | 2 grote | 3 grote |
| In plakjes gesneden wortelen | 4 | 5 |
| In stukjes gesneden prei | 2 | 3 |
| Runderbouillon | 1 liter | 1,5 liter |
| Chutney | 4 eetlepels | 6 eetlepels |
| Worcestershire saus | 3 eetlepels | 5 eetlepels |
| Zout en vers gemalen zwarte peper | | |

Voeg altijd 30 ml (2 theelepels) spijsolie aan de pot toe wanneer u de functie bruineren/dichtschroeien gebruikt.

**Methode**

- Gebruik de functie bruineren/dichtschroeien om de worstjes in porties te bruineren.
- Voeg de groenten toe en bak ze totdat ze zacht zijn.
- Schakel over op de instelling sudderen.
- Voeg de rest van de ingrediënten toe en kook gedurende de minimale tijdsduur voor de instelling.

## Rundvleeskerrie

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Plantaardige olie | 4 eetlepels | 4 eetlepels |
| Geschilde, uitgeboorde en gehakte stoofappels | 2 grote | 3 middelgrote |
| Fijngehakte uien | 3 middelgrote | 3 grote |
| In blokjes gesneden runderstoofvlees | 1 kg | 1,5 kg |
| Kerriepoeder | 4 theelepels | 5 theelepels |
| Runderbouillon | 650 ml | 1 l |
| Mango chutney | 4 eetlepels | 5 eetlepels |
| Sultana rozijnen | 100 g | 150 g |
| Gehakte tomaten in blik | 400 g | 600 g |
| Citroensap | 2 eetlepels | 3 eetlepels |
| Maïzena | 3 eetlepels | 5 eetlepels |
| Zout en vers gemalen zwarte peper | | |

Voeg altijd 30 ml (2 theelepels) spijsolie aan de pot toe wanneer u de functie bruineren/dichtschroeien gebruikt.

**Methode**

- Gebruik de functie bruineren/dichtschroeien om het vlees beetje voor beetje te bruineren.
- Voeg de uien toe en bak ze totdat ze zacht zijn.
- Schakel over op de instelling sudderen.
- Voeg alle andere ingrediënten toe en roer goed.
- Meng de bloem met de tomatenpuree en voeg toe samen met de overige ingrediënten
- Goed roeren.
- Kan gedurende de minimale of maximale tijdsduur voor de instelling worden gekookt.

## Thaïse rundvleeskerrie

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Boter | 40 g | 60 g |
| In blokjes gesneden rundstoofvlees | 700 g | 1 kg |
| Fijngehakte ui | 1 | 2 |
| Geperste teentjes knoflook | 3 | 4 |
| Pindakaas | 4 eetlepels | 6 eetlepels |
| Kokosmelk | 400 g | 800 g |
| In vier parten gesneden aardappelen | 500 g | 700 g |
| Kerriepoeder | 3 eetlepels | 4 eetlepels |
| Thaïse vissaus | 3 eetlepels | 4 eetlepels |
| Lichtbruine suiker | 3 eetlepels | 4 eetlepels |
| Runderbouillon | 500 ml | 1 l |

**Methode**

- Smelt boter in de pot met de functie bruineren/dichtschroeien en voeg het vlees, het knoflook en het uit toe en bruineer. (braad het vlees in twee porties voor de 6,5 l)
- Voeg de uien en het knoflook toe en bak deze tot ze zacht zijn.
- Voeg alle andere ingrediënten toe en roer goed.
- Schakel over op de instelling sudderen.
- **Kan de bodem van de pot een klein beetje doen aanbranden. U kunt het beste de functie sudderen gebruiken.**

## Geroosterde varkensribben

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Ribben | 1 kg | 1,5 kg |
| Barbecuesaus | 200 ml | 300 ml |

**Methode**

- Marineer de ribben in de saus gedurende enkele uren of de hele nacht.
- Leg ze in de pot en kook gedurende de vereiste tijd.
- **Alle programma's kunnen worden gebruikt, maar hoe langer de kooktijd, hoe malser het vlees.**

## Lichte cake met siroop

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Boter | 125 g | 125 g |
| Suikerstroop | 4 eetlepels | 4 eetlepels |
| Poedersuiker | 100 g | 100 g |
| Eieren | 2 | 2 |
| Zelfrijzend bakmeel | 200 g | 200 g |
| Melk | 2 eetlepels | 2 eetlepels |
| Citroensap | 2 eetlepels | 2 eetlepels |

**Methode**

- Beboter de binnenkant van een 1,25 l cakevorm en leg bakpapier op de bodem.
- Giet de siroop op de bodem van de cakevorm.
- Klop de boter en suiker totdat ze glad en romig zijn.
- Meng de eieren en het bakmeel er geleidelijk aan in en voeg de melk en het citroensap toe. Schep het mengsel bovenop de siroop en bedek met geplooid bakpapier. Bind samen met een touwtje en maak een handgreep.
- Plaats in de Flavour Savour en vul met kokend water tot halverwege de zijkanten.
- **Wordt het beste bereid op een snelle stoofinstelling gedurende 1.45 uur**

## Rijstpudding

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Boter | 40 g | 60 g |
| Puddingrijst | 150 g | 250 g |
| Melk | 1,5 l | 2 l |
| Nootmuskaat | Snufje | 1 theelepel |

**Methode**

- Beboter de binnenkant van de slowcooker met boter.
- Voeg alle ingrediënten aan de pot toe en roer.
- **De beste resultaten worden verkregen met een lage instelling 1 (8-10 uur) anders kan de bodem van de pot aanbranden.**

## Chocoladecake

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Cacao | 50 g | 50 g |
| Kokend water | 6 eetlepels | 6 eetlepels |
| Bakpoeder | 1 theelepel | 1 theelepel |
| Zelfrijzend bakmeel | 175 g | 175 g |
| Poedersuiker | 150 g | 150 g |
| Olie | 150 ml | 150 ml |
| Eieren | 3 | 3 |

**Methode**

- Bedek een 18 cm cakevorm met bakpapier.
- Meng de cacao met kokend water tot een pasta.
- Meng het zelfrijzend bakmeel, het bakpoeder en de suiker in een kom.
- Klop de eieren en olie samen en voeg het mengsel samen met de chocoladepasta toe en roer goed.
- Giet in de cakevorm en bedek met folie. Bind samen met een touwtje en maak een handgreep. Plaats in de slowcooker en vul met kokend water tot halverwege de zijkanten.
- **Wordt het beste bereid op een snelle stoofinstelling gedurende 1.45 uur**

## Vruchtengebak

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Vers fruit / bessen (frambozen, bramen, bosbessen etc.) | 700 g | 1,2 kg |
| Suiker | 100 g | 150 g |
| Zelfrijzend bakmeel | 100 g | 200 g |
| Niervet | 50 g | 100 g |
| Zout | Snufje | Snufje |
| Citroenschil | 1 citroen | 2 citroenen |
| Melk | 3-4 theelepels | 6-8 theelepels |

**Methode**

- Plaats het fruit in de Flavour Savour en roer hier de helft van de suiker doorheen.
- Meng de rest van de suiker met het zelfrijzend bakmeel, het niervet, het zout en de citroenschil.
- Voeg melk toe om een deeg te maken, niet te veel kneden.
- Plaats de deegballen bovenop de vruchten in het midden, maar laat ze niet in contact komen met de zijkanten van de pot omdat ze hierdoor uitzetten.
- Kook op een instelling met de kortste tijd.

## HULPLIJN

Mocht u problemen met het apparaat ondervinden, aarzel dan niet om contact met ons op te nemen.

Wij kunnen u waarschijnlijk beter helpen dan de winkel waarin u het apparaat heeft gekocht.

Houd de volgende informatie bij de hand, zodat onze medewerkers u snel kunnen helpen.

- Naam van het product.
- Het modelnummer zoals weergegeven op de onderkant van het apparaat.
- Serienummer, zoals aangegeven op de onderkant van het apparaat.

## Website

U kunt ook via onze website contact met ons opnemen of de website bezoeken om apparaten, reserveonderdelen en accessoires uit het uitgebreide gamma van Morphy Richards te bekijken en te kopen.

**www.morphyrichards.com**

## UW TWEEJARIGE GARANTIE

Dit apparaat is gedekt door een tweejarige garantie voor reparatie of vervanging.

Het is belangrijk om de kassabon te bewaren als aankoopbewijs. Niet uw aankoopbon aan de achterkant vast voor toekomstige naslagdoeleinden.

Vermeld de volgende informatie als het product defect raakt. Deze nummers zijn te vinden op het voetstuk van het apparaat.

Modelnr.
Serienr.

Alle producten van Morphy Richards worden individueel getest voordat ze de fabriek verlaten. In het onwaarschijnlijke geval dat een apparaat niet goed functioneert binnen 28 dagen na aankoop, dient het te worden teruggebracht naar de plek van aankoop voor vervanging.

Indien er storingen ontstaan tussen 28 dagen en 24 maanden na de oorspronkelijke aankoop, dient u contact op te nemen met uw plaatselijke distributeur en het modelnummer en serienummer van het product vermelden, of u kunt uw plaatselijke distributeur schriftelijk in kennis stellen via het vermelde adres.

U dient vervolgens het product terug te sturen (goed verpakt) naar het onderstaande adres met een kopie van het aankoopbewijs.

Onderhevig aan de onderstaande uitzonderingen (1-9) wordt het defecte apparaat gerepareerd of vervangen en normaliter verzonden binnen 7 dagen na ontvangst.

Indien dit apparaat wordt vervangen tijdens de tweejarige garantieperiode, dan loopt de garantie van het nieuwe apparaat vanaf de oorspronkelijke aankoopdatum. Daarom is het belangrijk om uw originele aankoopbon of factuur te bewaren als bewijs van de oorspronkelijke aankoopdatum.

Om in aanmerking te komen voor de tweejarige garantie moet het apparaat gebruikt zijn volgens de instructies van de fabrikant. Het apparaat moet bijvoorbeeld zijn ontkalkt en de filters moeten zijn schoongehouden zoals vermeld in de instructies.

Morphy Richards of de plaatselijke distributeur is niet aansprakelijk om de goederen te vervangen of te repareren volgens de voorwaarden van de garantie als:

1. De storing is veroorzaakt door of is toe te schrijven aan verkeerd gebruik, misbruik, nalatigheid of gebruik in strijd met het advies van de fabrikant of als het defect is veroorzaakt door stroompieken of schade bij vervoer.
2. het apparaat werd gebruikt op een andere netspanning dan de netspanning gegraveerd op de artikelen.
3. reparaties werden uitgevoerd door andere personen dan ons onderhoudspersoneel (of erkende dealer).
4. Als het apparaat is gebruikt voor huurdoeleinden of niet-huishoudelijk gebruik.
5. het apparaat een tweedehands-apparaat is.
6. Morphy Richards of de plaatselijke distributeur zijn onder de garantie niet aansprakelijk voor onderhoudswerkzaamheden.
7. De garantie geldt niet voor consumentengoederen zoals tassen, filters en glazen karaffen.
8. Batterijen en schade door lekkage zijn niet gedekt door de garantie.
9. De filters zijn niet schoongemaakt en vervangen zoals geïnstrueerd.

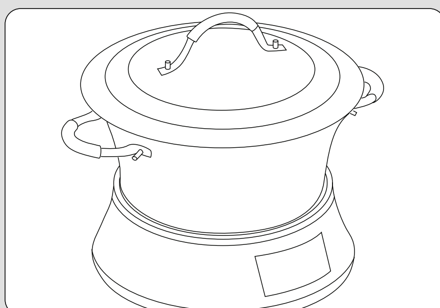
Dit garantie verleent geen andere rechten anders dan de rechten die hierboven uitdrukkelijk worden vermeld en dekt geen claims voor gevolgverlies of -schade. Deze garantie wordt aangeboden als een extra voordeel en heeft geen invloed op uw statutaire rechten als consument.

NL

flavour Savour

**Consulte também o manual de instruções principal, que contém informações de segurança importantes e mais detalhes acerca da utilização da Flavour Savour.**

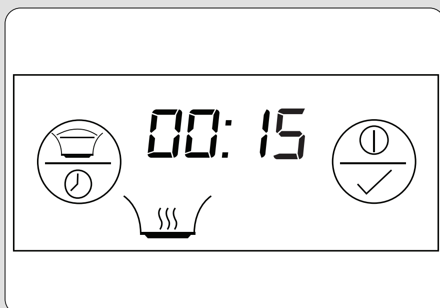
## Manual de instalação rápida



Este manual indica-lhe como utilizar a Flavour Savour para selar / alourar cerca de 1kg de carne e, em seguida, utilizar o programa de guisado de 1:30 horas ou o programa de cozinhado lento de 8 horas. Para os restantes programas, consulte as instruções completas.

## Para utilizar a função de selar / alourar

**1**

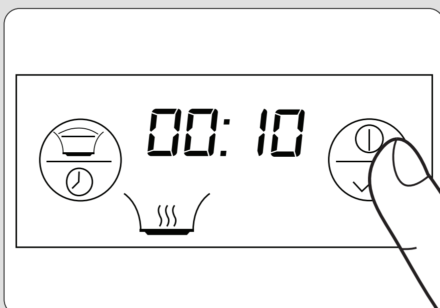



Coloque a panela ❸ na unidade de base ❺ e ligue a Flavour Savour.

O visor mostra o ecrã predefinido (à esquerda). O ícone da função selar / alourar ⓫ e o visor de tempo ❾ apresentam-se intermitentes.

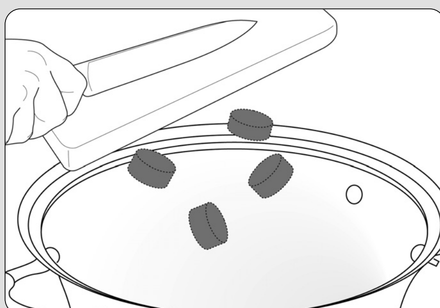
Acrescente a quantidade de óleo à panela para a quantidade de carne que pretende selar.

**2**




Prima o botão “Aceitar” ❿. A Flavour Savour emite um sinal sonoro durante cerca de 2 segundos e o visor deixa de piscar. A panela inicia então a aquecer e o cronómetro ❾ inicia a contagem decrescente. O óleo demora cerca de 5 minutos para atingir a temperatura correcta para selar/alourar a carne (ou seja, quando o relógio chegar a 00:10)

**3**



Coloque a carne na panela e mexa regularmente até a carne apresentar uma superfície selada/alourada. Quando o relógio chegar a zero, a base emite um sinal sonoro e o processo de cozedura pára. Se a sua carne estiver selada antes de se esgotarem os 15 minutos, mantenha o botão “Aceitar” sob pressão ❿ durante cerca de 3 segundos. A base emite um sinal sonoro e o processo de cozedura pára. Se necessitar de continuar, repita o processo a partir do passo 2 descrito acima.

## Para utilizar a função de guisado de 1:30 horas

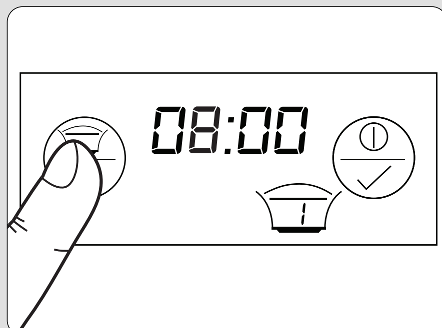
**4**




Depois de concluído o processo de selar/alourar, acrescente os restantes ingredientes (de acordo com a receita). Prima uma vez o botão "Função/Tempo" 8 e é apresentado o seguinte ecrã (à esquerda). Prima duas vezes o botão "Aceitar" 10 e a base emite um sinal sonoro durante cerca de 2 segundos antes de ser iniciado o processo de cozedura. Coloque a tampa quando utilizar a Flavour Savour nesta regulação. Para obter informações acerca do relógio e da função de manter quente, consulte o ponto 6.

## OU para utilizar a função de cozinhado lento

**5**

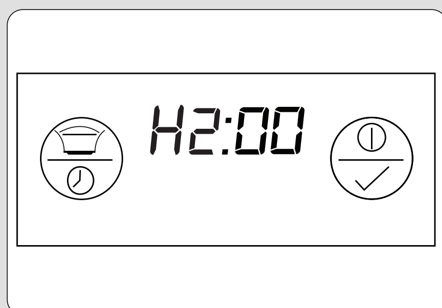



Depois de concluído o processo de selar/alourar, acrescente os restantes ingredientes (de acordo com a receita). Prima duas vezes o botão "Função/Tempo" 8 e é apresentado o seguinte ecrã (à esquerda). Prima duas vezes o botão "Aceitar" 10 e a base emite um sinal sonoro durante cerca de 2 segundos antes de ser iniciado o processo de cozedura. Coloque a tampa quando utilizar a Flavour Savour nesta regulação. Para obter informações acerca do relógio e da função de manter quente, consulte o ponto 6.

P

## Relógio e função de manter quente

**6**




No fim do processo de cozedura, o equipamento emite um sinal sonoro e desliga-se automaticamente para manter a temperatura. A função de manter quente tem uma duração máxima de duas horas e inicia a contagem de H0:00 a H2:00. No fim das 2 horas, o visor mostra "H", que se mantém visível até que a placa atinja a temperatura ambiente (cerca de 40°C). Em seguida, o ecrã apresenta-se em branco.

Ao premir qualquer botão, o utilizador regressa ao ecrã apresentado na ligação.



## Tire o melhor partido do seu novo aparelho...

**Segurança**

Nunca toque na superfície exterior da panela eléctrica de cozedura lenta durante o seu funcionamento ou antes de ter arrefecido. Utilize luvas de forno ao retirar a tampa ou a cuba de aço inoxidável.

**Eficácia**

Retirar a tampa para permitir que o calor precioso saia, reduzindo a eficácia da sua panela eléctrica de cozedura lenta e aumentando o tempo necessário para a cozedura. Tente não retirar a tampa mais do que 3 ou 4 vezes para mexer ou adicionar ingredientes.

**Desfrute dos benefícios**

O cozinhado lento oferece-lhe alimentos cómodos, versáteis e cheios de sabor. Os tempos de cozedura mais prolongados permitem uma melhor distribuição dos sabores, dando-lhes tempo para se misturarem e temperarem o cozinhado. Uma panela eléctrica de cozedura lenta aquece os alimentos suavemente, o que é uma excelente forma de cozinhar carne, em particular, as partes menos caras, tais como vaca para guisar, que se torna mais macia durante o longo processo de cozedura. Lembre-se de que não existem limites para as potenciais utilizações da sua panela eléctrica, apenas a sua imaginação!

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

A utilização de qualquer dispositivo eléctrico exige o respeito por regras de segurança do senso comum.

Antes de mais, existe o perigo de ferimentos ou morte, assim como o perigo de danos no aparelho. Estes são indicados ao longo do texto pelas duas seguintes convenções:

**AVISO: Perigo pessoal!**

**IMPORTANTE: Danos no aparelho!**

Propomos ainda o seguinte aviso de segurança.

## Localização

- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
  turismo rural;
  por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
  ambientes tipo acomodação e pequeno-almoço.
  Não é adequado para utilização em copas de pessoal como lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Coloque sempre o seu aparelho afastado do bordo da superfície de trabalho.
- Mantenha o seu aparelho afastado de quaisquer bicos quentes e fornos aquecidos.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra numa superfície estável, lisa e resistente ao calor.
- Certifique-se de que existe espaço suficiente por cima e a toda a volta do seu aparelho para permitir a circulação de ar.
- Não utilize o aparelho no exterior ou próximo de água.
- IMPORTANTE: Não a utilize próximo de cortinas, paredes, armários e outros materiais inflamáveis.
- AVISO: Não a utilize por baixo de armários.

## Segurança pessoal

- AVISO: Não toque no aparelho ou em outras partes quentes durante ou após a utilização; utilize as pegas e utilize sempre luvas de forno ao retirar a tampa da panela.
- Para evitar qualquer risco de choque eléctrico não coloque a base em água ou qualquer outro líquido.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize luvas para forno ou um pano ao retirar a tampa ou ao manusear recipientes quentes.
- Deve fazer uso de extrema precaução quando deslocar um aparelho com alimentos quentes, água ou outros líquidos quentes.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) apresentando capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e experiência necessários, excepto se forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

## Cabo de alimentação

- O cabo de alimentação deve chegar da tomada ao aparelho sem estar esticado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado no bordo da superfície de trabalho onde uma criança o possa alcançar.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço em aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e uma mesa.
- Não permita que o cabo passe sobre um fogão ou outra área quente que possa danificar o cabo.
- Nunca deixe o aparelho ligado à tomada de parede quando não estiver a ser utilizado.
- Caso esteja danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído pelo fabricante, respectivo agente de serviço ou técnico igualmente qualificado para evitar acidentes.

## Crianças

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Ensine as crianças a tomar consciência dos perigos na cozinha, avise-as dos perigos de alcançar áreas que não consigam visualizar correctamente ou que não devam utilizar.
- As crianças estão vulneráveis na cozinha, especialmente, quando não estão a ser vigiadas e se estão a ser usados aparelhos ou se está a cozinhar algo.
- Nunca permita que crianças utilizem este aparelho.

## Outras considerações de segurança

- Não ligue o aparelho se a cuba estiver vazia.
- Permita que a tampa e o recipiente em cerâmica arrefeçam antes de mergulhá-los em água.
- Nunca cozinhe directamente na unidade da base. Utilize a cuba em aço inoxidável.
- Não utilize a tampa se apresentar fissuras ou falhas.
- Não ligue o aparelho quando estiver voltado ao contrário ou deitado de lado.
- A tampa e a cuba em aço inoxidável são frágeis. Manuseie-as com cuidado.
- Não coloque em funcionamento qualquer aparelho com a ficha ou o cabo de alimentação danificados, após um funcionamento defeituoso ou danos de qualquer tipo. Contacte a Morphy Richards para aconselhamento.
- Não tente fazer quaisquer reparações - o aparelho não possui quaisquer peças às quais possa ser efectuada a manutenção pelo utilizador. Contacte a linha de apoio para aconselhamento.
- A utilização de acessórios ou ferramentas não recomendados pela Morphy Richards podem causar risco de incêndio, choque eléctrico ou danos.
- Não coloque o equipamento próximo de gases quentes ou de bicos eléctricos, ou num forno aquecido.
- Utilize apenas para o propósito determinado.
- Retire a ficha da tomada quando não se encontrar em utilização, antes de colocar ou retirar qualquer acessório e antes de efectuar a limpeza.
- Não mova o equipamento enquanto estiver quente.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- **Utilize sempre a cuba fornecida com este aparelho. Não utilize qualquer outra recipiente.**

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

Verifique se a voltagem na placa nominal do seu aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação, que deve ser CA (corrente alterna).

**AVISO: Este aparelho deve ser ligado à terra.**

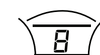
## Características

1. Tampa em aço inoxidável/vidro
2. Saída de vapor
3. Cuba de cozedura/servir em aço inoxidável (de 4,5L ou 6,5L, dependendo do modelo)
4. Resistência
5. Base
6. Painel de controlo / visor (ver o diagrama ampliado)
7. Furo de escoamento x2 (por baixo)
8. Botão Função / Tempo
9. Visor de tempo
10. Botão Aceitar
11. Ícone Selar / Alourar e ícone Guisar
12. Ícone de Cozinhado lento

## Legenda


Ícone Selar/Alourar


Ícone Guisar


Ícone de Cozinhado lento

## Capacidade de cozinhados

- A Flavour Savour de 6,5 litros tem uma capacidade máxima de 5 litros.
- A Flavour Savour de 4,5 litros tem uma capacidade máxima de 3,5 litros.
- A capacidade pode ser encontrada na etiqueta de classificação, situada por baixo do produto.

## Antes de utilizar a Flavour Savour pela primeira vez

Retire todas as etiquetas e marcadores do produto.

Lave a cuba em aço inoxidável e a tampa com água quente com detergente, utilizando uma esponja ou um pano para a louça. NÃO utilize um esfregão de palha de aço ou qualquer outro material abrasivo, pois tais produtos deixam marcas no aço inoxidável. Enxagúe bem a cuba e a tampa e seque.

**IMPORTANTE: NÃO MERGULHAR A BASE DA FLAVOUR SAVOUR EM ÁGUA**

**Nota:**

Durante a utilização inicial, poderá notar um ligeiro odor devido à combustão de resíduos de fabrico. Isto é normal, não afecta os alimentos cozinhados e desaparece ao fim de algumas utilizações.

## Dicas e sugestões da Flavour Savour

- Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente antes de serem adicionados. Se estiverem no frigorífico, permitem que cheguem à temperatura ambiente, uma vez que os alimentos frios afectam o tempo de cozedura.
- A carne pode ser utilizada fria, mas não utilize carne congelada. Utilize a função de alourar para selar a carne.
- Certifique-se de que todos os ingredientes congelados estão completamente descongelados antes de utilizá-los.
- Se utilizar caldo frio na receita de cozinhado lento (por exemplo, vinho), tem de pré-aquecer os ingredientes. Comece pela função de alourar, adicionando todos os ingredientes. Quando se esgotarem os 15 minutos, continue com a função de cozinhado lento.
- No cozinhado lento em fogão tradicional, é aconselhável cobrir a carne com farinha antes de alourar. Não tem de fazer isto com a Flavour Savour. Basta alourar / selar a carne de acordo com as instruções. Se necessitar de espessar o caldo, junte e mexa uma pasta de farinha e água 30 minutos antes do fim do tempo de cozinhado.
- Se utilizar carne com osso (por exemplo, coxas de galinha, costeletas, etc), o processo de cozinhado lento pode fazer com que a carne se desprenda do osso - isto é normal e o resultado é um sabor ainda mais rico. No entanto, atenção aos ossos pequenos que se podem encontrar no molho.
- Não encha demasiado a cuba, uma vez que as receitas neste manual de instruções foram concebidas para a capacidade máxima e permitem o espaço necessário por cima dos alimentos para um cozinhado uniforme. A capacidade pode ser encontrada na etiqueta de classificação, situada por baixo do produto. Se utilizar a sua própria receita, não encha acima dos rebites das asas, que podem ser vistos no interior da cuba. A
- Durante a utilização, a tampa fica muito quente, em especial o vidro e o rebordo em aço inoxidável. As asas isoladas com silicone mantêm-se frias permitindo que as utilize para levantar a tampa. No entanto, é recomendada toda a cautela e a utilização de luvas de forno para retirar a tampa.
- Os ingredientes devem ser distribuídos uniformemente na cuba. Contudo, é melhor colocar os tubérculos na metade inferior da cuba para iniciar a cozedura. Todos os ingredientes devem ser mergulhados no molho da cozedura.
- Para garantir um cozinhado uniforme, os tubérculos devem ser cortados ao tamanho adequado (cubos com cerca de 20mm).
- Se a cuba transbordar durante a fervura, normalmente deve-se ao facto de ter sido cheia em demasia, pelo que deve retirar alguns dos ingredientes e/ou molho.
- Em geral, as carnes rijas, como a carne para guisar, requerem tempos de cozedura mais longos, tornando-as ideias para o cozinhado lento. Para a função de guisar, é necessário um corte de carne da melhor qualidade para se adaptar ao tempo de cozedura de 1:30–1:45 horas.
- Frango e carne de alta qualidade requerem menos tempo de cozedura. Assim sendo, deverá utilizar o valor mais baixo no intervalo de tempo – por exemplo, para o nível 1 utilize 8 horas.
- Para bolas de massa, acrescente ao guisado 30-45 minutos antes do fim do tempo de cozedura. Pode adicioná-las à superfície e não é necessário mergulhá-las no molho.
- As peças de fiambre devem ser deixadas no invólucro de plástico, se fornecido. Caso contrário, utilize um saco de plástico resistente ao calor adequado ou ate com cordão de culinária para evitar que o fiambre se desfaça durante a cozedura.
- Se utilizar a regulação de guisado, permita que os alimentos cozinhados repousem durante 10 minutos na cuba antes de servir. Desta forma, permite que os alimentos quentes (a ferver) arrefeçam antes de comer.
- Depois de obter alguma experiência na utilização da Flavour Savour, pode começar a criar as suas próprias receitas, mas recomendamos seguir uma receita existente como guia. Se utilizar ingredientes como massa, leite, natas, delícias do mar ou marisco numa receita, devem ser adicionados 30 minutos antes do fim do tempo de cozedura dos outros ingredientes. Não se aplica ao leito de côco e à receita de arroz doce.
- Não deixe alimentos crus, não cozinhados no interior da cuba durante qualquer período de tempo. Inicie o processo de cozedura logo que possível. Se tiver de atrasar o cozinhado, guarde os alimentos no frigorífico e, quando estiver preparado(a), permita que voltem à temperatura ambiente.
- Se uma receita cozinhada previamente tiver arrefecido, utilize a regulação de guisado de 1:30 horas para aquecer os alimentos. Dependendo da receita, pode demorar 30-45 minutos a aquecer. Certifique-se de que os alimentos estão quentes antes de servir.
- Se estiver a cozinhar meias quantidades, o tempo de cozedura é normalmente reduzido para dois terços. Verifique se os alimentos estão completamente cozinhados antes de servir.
- A adaptação das receitas existentes da cozedura tradicional para utilização numa panela eléctrica poderá exigir a redução da quantidade de líquido utilizada, uma vez que o líquido não evapora na mesma medida.
- Sempre que for necessário molho, junte água a ferver.
- Quando cozinhar peças de carne, comece por cobrir com água a ferver ou caldo. Esta quantidade pode ser reduzida no fim do tempo de cozedura.
- Os feijões vermelhos não cozinhados deverão ser colocados de molho e fervidos durante 10 minutos para a remoção das toxinas antes da utilização na Flavour Savour.
- Se necessário, verta o excesso de óleo depois de alourar.
- Se utilizar caldos ou molhos de frascos ou recipientes, primeiro, aqueça num forno microondas e junte, em seguida, à cuba. Alternativamente, acrescente 30 minutos ao tempo de cozedura.

## Explicação dos termos

**Alourar/Selar:**

Antes de guisar ou cozinhar carne lentamente, é importante que primeiro a carne seja selada/alourada. Isto significa cozinhar ligeiramente o exterior da carne em óleo quente antes de iniciar o processo de guisado ou de cozedura lenta (a carne deve continuar crua no meio). Selar/alourar a carne desta forma ajudar a reter os sabores e os sucos.

**Guisar:**

No que respeita à Flavour Savour, guiar significa cozinhar a carne e/ou vegetais num líquido (por exemplo, vinho, caldo, água) entre 1 hora e 30 minutos e 1 horas e 45 minutos.

**Cozedura lenta:**

A cozedura lenta é uma forma de cozinhar alimentos durante um longo período de tempo (normalmente, entre 4 e 10 horas) num líquido (por exemplo, vinho, caldo, água). Tal como o nome sugere, os alimentos são cozinhados mais lenta e suavemente, o que significa muitas vezes que os alimentos ficarão mais tenros. As carnes com um elevado teor de gordura são bastante adequadas para a cozedura lenta, uma vez que o processo permite que a gordura derreta, deixando a carne muito tenra.

## Instruções de utilização

Coloque a base ❺ numa superfície seca, nivelada e resistente ao calor, afastada do rebordo de qualquer superfície de trabalho. Não utilize no chão.

**Nota:**

Se o equipamento for ligado e não estiver em utilização, a luz do ecrã desliga-se e entra no modo de espera (standby) após 30 minutos.

## Função de selar/alourar da Flavour Savour

Coloque a cuba ❸ na unidade de base ❺ e ligue a Flavour Savour.

O visor ❻ mostra o ecrã predefinido B.

O visor do relógio ❾ e o ícone da função de selar ⓫ apresentam-se intermitentes. Acrescente a quantidade de óleo à panela para a quantidade de carne que pretende selar.

Consulte as receitas neste manual de instruções.

Recomendamos cerca de duas colheres de sopa de óleo vegetal para selar entre 800g e 1200g de carne. No entanto, esta quantidade pode variar, dependendo do gosto pessoal e da quantidade de gordura na carne a selar.

Para seleccionar a função de selar, prima uma vez o botão “Aceitar” ❿. A Flavour Savour emite um sinal sonoro durante cerca de 2 segundos e o visor deixa de piscar. A panela inicia então a aquecer e o cronómetro ❾ inicia a contagem decrescente. O óleo demora cerca de 5 minutos a atingir a temperatura correcta para selar / alourar a carne (ou seja, quando o relógio mostrar 00:10). Uma boa forma de testar se o óleo está suficientemente quente é colocar um pequeno pedaço de carne ou cebola na cuba. Se fervilhar quando atingir o óleo, a temperatura está suficientemente quente para selar / alourar. Se não fervilhar, permita que a cuba aqueça durante mais um minuto aproximadamente e teste novamente.

Coloque a carne na cuba e mexa regularmente até que o exterior da carne esteja selado / alourado. Quando o relógio chegar a zero, a base emite um sinal sonoro e o processo de cozedura pára. Se a sua carne estiver selada antes do relógio chegar a zero, mantenha o botão “Aceitar” sob pressão ❿ durante cerca de 3

P

segundos. A base emite um sinal sonoro, o processo de cozedura pára e o ecrã volta à apresentação inicial B.

Se a sua carne necessitar de selar mais alguns minutos antes do relógio chegar a zero, basta premir o botão "Aceitar" para iniciar novamente a função de selar/alourar. Tal como explicado acima, para cancelar a função de selar antes do relógio chegar a zero, mantenha o botão "Aceitar" sob pressão ❿ durante cerca de 3 segundos.

Devido à alta temperatura a que a Flavour Savour funciona no modo de selar / alourar, só deverá realizar um máximo de dois programas de 15 minutos em sucessão rápida. Se tentar seleccionar o programa uma terceira vez e a unidade estiver quente, o ecrã que se segue mostra --:-- e o ícone "Selar / Alourar" ⓫ pisca **C.**

A função não pode ser seleccionada novamente até que o aparelho tenha arrefecido o suficiente. No entanto, esta situação não deve causar quaisquer dificuldades, uma vez que é sempre possível selar/alourar a quantidade de carne necessária em 30 minutos (2 x 15).

**Nota:**

Não inicie a função "Selar / Alourar" sem a cuba ❸ na base ❺ pois provoca o sobreaquecimeno do aparelho. Também não deve iniciar a função "Selar / Alourar" sem juntar óleo à cuba.

## Selar/alourar no fogão a gás ou eléctrico na sua panela Flavour Savour

Se preferir, pode utilizar a cuba da sua Flavour Savour no seu fogão eléctrico ou a gás para selar/alourar a carne.

Basta juntar óleo, tal como detalhado acima, e colocar a cuba sobre o fogão. O óleo pode aquecer mais rapidamente no fogão, por isso, utilize um pequeno pedaço de carne / cebola (tal como explicado anteriormente) para testar a temperatura.

**Dica para selar/alourar carne**

Quando selar grandes quantidades de carne, sugerimos que divida a carne em lotes mais pequenos para facilitar a tarefa. Uma vez que deve mexer ocasionalmente a carne durante o processo, quantidades de carne mais pequenas são mais fáceis de manusear.

## Função Guisar

Coloque a cuba ❸ na base ❺. Junte os ingredientes de acordo com as instruções da receita que está a seguir. Quer tenha utilizado a função "Selar / Alourar" ou tenha acabado de ligar a Flavour Savour, deverá ver apresentado o ecrã predefinido **D.**

Prima uma vez o botão "Função / Tempo" ❽ e o ecrã muda para **E.**

O visor do relógio ❾ e o ícone da função de guisar ❿ apresentam-se intermitentes. Prima o botão "Aceitar" ❿ para escolher a função de guisar. O ícone Guisar ⓫ pára de piscar.

(Note que se tiver seleccionado a função Guisar por erro, pode voltar ao ecrã anterior mantendo o botão "Função / Tempo" ❽ sob pressão durante cerca de 2 segundos.)

Pode então seleccionar o programa de 1 hora e 30 minutos ou 1 hora e 45 minutos (dependendo da receita que está a seguir). Para seleccionar o programa de 1 hora e 30 minutos, prima o botão "Aceitar / Iniciar / Parar" ❿. Para seleccionar o programa de 1 hora e 45 minutos, prima o botão "Função / Tempo" ❽. O visor do relógio ❾ muda então para mostrar 01:45. Prima o botão "Aceitar" ❿.

O tempo pára de piscar e a base emite um sinal sonoro durante cerca de 2 segundos antes de se iniciar o processo de cozedura. O relógio efectua então a contagem decrescente até zero.

Se for necessário mais tempo de cozedura, pode repetir a regulação da função de guisar. Deve, no entanto, determinar o tempo extra de cozedura de que necessita.

Se, por qualquer razão, tiver de cancelar o processo de cozedura antes do relógio chegar a zero, mantenha o botão "Aceitar" sob pressão ❿ durante cerca de 3 segundos. A base emite um sinal sonoro, o processo de cozedura pára e o ecrã volta à apresentação inicial B.

Durante a função de guisar, sai vapor pela respectiva saída. Certifique-se de que a saída está posicionada na parte traseira do produto.

**AVISO: O vapor e a saída estão quentes.**

## Função de cozinhado lento

Coloque a cuba ❸ na base ❺. Junte os ingredientes de acordo com as instruções da receita que está a seguir. Quer tenha utilizado a função "Selar / Alourar" ou tenha acabado de ligar a Flavour Savour, deverá ver apresentado o ecrã predefinido como o apresentado em baixo F.

Prima duas vezes o botão "Função / Tempo" ❽ e o ecrã muda para **G.**

O visor do relógio ❾ e o ícone da função de cozinhado lente ⓬ apresentam-se intermitentes. Existem três programas de Cozinhado lento diferentes – 1, 2 e 3. A diferença é o período de tempo atribuída a cada programa. Cada programa conta com um ícone diferente como se mostra em baixo:



Entre 8 e 10 horas (lento)



Entre 6 e 8 horas (médio)



Entre 4 e 6 horas (alto)

Se pretender utilizar o programa Cozinhado lento 1, prima o botão "Aceitar" ❿.

Se pretender utilizar o programa Cozinhado lento 2, prima uma vez o botão "Função / Tempo" ❽ (é apresentado o ícone de Cozinhado lento 2) antes de premir o botão "Aceitar" ❿.

Se pretender utilizar o programa Cozinhado lento 3, prima duas vezes o botão "Função / Tempo" ❽ (é apresentado o ícone de Cozinhado lento 3) antes de premir o botão "Aceitar" ❿.

O tempo pára de piscar e a base emite um sinal sonoro durante cerca de 2 segundos antes de se iniciar o processo de cozedura; o relógio inicia então a contagem decrescente até zero.

Depois de premir o botão "Aceitar" ❿, o ícone de Cozinhado lento ⓬ pára de piscar e apenas o tempo apresenta-se intermitente. (Note que se tiver seleccionado a função Cozinhado lento por erro, pode voltar ao ecrã anterior mantendo o botão "Função / Tempo" ❽ sob pressão durante cerca de 2 segundos.)

Pode então seleccionar o período de tempo durante o qual pretende utilizar o programa de Cozinhado lento. Premir o botão "Função / Tempo" ❽ permite percorrer os tempos disponíveis.

Quando o tempo que pretender for apresentado, prima o botão "Aceitar" ❿.

O tempo pára de piscar e a base emite um sinal sonoro durante cerca de 2 segundos antes de se iniciar o processo de cozedura. O relógio efectua então a contagem decrescente até zero.

Se, por qualquer razão, tiver de cancelar o processo de cozedura antes do relógio chegar a zero, mantenha o botão "Aceitar" sob pressão ⓫ durante cerca de 3 segundos. A base emite um sinal sonoro, o processo de cozedura pára e o ecrã volta à apresentação inicial **H.**

## Manter quente

No fim do processo de cozedura, o equipamento emite um sinal sonoro e desliga-se automaticamente para manter a temperatura. A função de manter quente tem uma duração máxima de duas horas e inicia a contagem de H0:00 a H2:00. No fim das 2 horas, a base emite um sinal sonoro e o visor mostra "H", que se mantém visível até que a placa atinja a temperatura ambiente (cerca de 40°C) **I.**

Em seguida, o ecrã apresenta-se em branco. Ao premir qualquer botão, o utilizador regressa ao ecrã apresentado na ligação.

Note que a função Manter quente pode ser interrompida a qualquer momento durante o período de 2 horas mantendo o botão "Aceitar" ❿ sob pressão durante cerca de 2 segundos.

**Depois de cozinhar**

Desligue o aparelho da corrente eléctrica e desactive a unidade.

Importante: certifique-se de que a base está fria antes de guardá-la.

## Limpar e cuidar da sua Flavour Savour

- A cuba e a tampa podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Alternativamente, pode utilizar água quente com detergente e um esfregão não abrasivo. Não utilize esfregões ou produtos de limpeza abrasivos.
- Nunca submerja a base eléctrica em água ou qualquer outro líquido. Para limpar, utilize um pano húmido e seque bem.
- Certifique-se de que a base e a superfície da placa quente estão limpas, sem alimentos queimados e secas antes de utilizar. A base exterior pode ser limpa com um esfregão de palha de aço se necessário, para eliminar a sujidade mais resistente.
- Ao juntar ingredientes e líquidos à cuba, evite encher demasiado. Se ocorrerem derrames que escorram para a base, desactive o equipamento e desligue-o da corrente eléctrica, retire a cuba e permita que o líquido escorra pelos orifícios de drenagem. Limpe completamente qualquer excesso de alimentos ou líquidos que se tenham alojado no intervalo entre a chapa da resistência e o reflector metálico, limpe com um pano húmido e seque totalmente antes da utilização seguinte.

## RECEITAS

### Guisado de vaca

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Carne de vaca cortada em cubos | 700g | 1kg |
| Batatas em cubos | 500g | 700g |
| Cenouras às rodelas | 500g | 700g |
| Alho francês, às rodelas | 3 médios | 3 grandes |
| Cebola, picada | 1 | 2 |
| Caldo de carne | 1L | 1,5L |
| Ervas variadas | 2 colheres de sopa | 3 colheres de sopa |
| Sal e pimenta acaba de moer | | |

Quando utilizar a função de selar / alourar, primeiro, junte sempre 30ml (2 colheres de sopa) de óleo à cuba.

**Método**

- Utilize a função de selar / alourar para alourar a carne e fritar as cebolas. (Aloure a carne em dois lotes para a capacidade de 6,5L)
- Misture os restantes ingredientes.
- Mude para a regulação de cozinhado lento.
- Cozinhe durante o período de tempo máximo da regulação.
- Engrosse o molho com uma mistura de farinha e água.
- Junte as bolas de massa 30 minutos a 1 hora antes do fim do cozinhado.

### Frango com vinho branco

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Peitos de frango | 6 | 10 |
| Manteiga | 30g | 40g |
| Cebola, picada | 1 grande | 2 grandes |
| Cogumelos, cortados | 250g | 400g |
| Vinho branco | 3 colheres de sopa | 5 colheres de sopa |
| Caldo de galinha | 500ml | 750ml |
| Ervas variadas | 1 colher de sopa | 2 colheres de sopa |
| Farinha de milho | 3 colheres de sopa | 5 colheres de sopa |
| Gemas de ovo | 2 | 3 |
| Natas | 100ml | 150ml |
| Sal e pimenta acaba de moer | | |

**Método**

- Não é necessária a utilização da função alourar / selar.
- Junte todos os ingredientes, excepto a farinha, os ovos e as natas à cuba e regule para a função de Cozinhado lento.
- Engrosse o molho com uma mistura de farinha e água.
- Depois de cozinhado, misture os ovos e as natas com um pouco de molho quente e misture.
- Normalmente, as receitas de frango são cozinhadas na regulação do tempo mais curto.
  Por exemplo 1 8 horas 2 6 horas 3 3-4 horas

### Fiambre cozido

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Um presunto | 1,1kg | 1,8kg |

**Preparação**

- Não é necessária a utilização da função alourar / selar.
- Coloque a peça na cuba e cubra com água a ferver.
- Pode cozinhar durante o tempo mínimo ou máximo para cada regulação.

### Sopa de legumes

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Mistura de legumes | 1,75kg | 1,8kg |
| Caldo de legumes | 1,5L | 2L |
| Ervas variadas | a gosto | a gosto |
| Sal e pimenta acaba de moer | | |

**Método**

- Não é necessária a utilização da função alourar / selar.
- Junte todos os ingredientes de uma só vez e cozinhe durante o tempo máximo para a regulação.
- Passe com a varinha depois de arrefecer.

### Vaca à Nova Inglaterra

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Lombo, pojadouro | 1kg | 1,5kg |
| Ramo de ervas aromáticas | 1 | 1 |
| Tomilho | 1½ colheres de sopa | 2 colheres de sopa |
| Pimenta em grão | 1½ colheres de sopa | 2 colheres de sopa |
| Chalotas | 8 | 10 |
| Cenouras | 400g | 550g |
| Nabo amarelo | 200g | 300g |
| Água suficiente para cobrir o lombo | | |

Quando utilizar a função de selar / alourar, primeiro, junte sempre 30ml (2 colheres de sopa) de óleo à cuba.

**Método**

- Utilize a função de Alourar / Selar para alourar todos os lados da carne.
- Junte os restantes ingredientes e cozinhe durante o período de tempo mínimo da regulação.
- Espesse o molho com farinha de milho.

### Molho para bolonhesa

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Carne de vaca picada | 1kg | 1,5kg |
| Cebolas, picadas | 2 | 3 |
| Aipo, às rodelas | 4 talos | 6 talos |
| Dentes de alho, esmagados | 2 | 3 |
| Polpa de tomate | 5 colheres de sopa | 7 colheres de sopa |
| Farinha | 1 colher de sopa | 3 colheres de sopa |
| Tomate em lata | 2 latas | 3 latas |
| Caldo de carne | 400ml | 600ml |
| Cogumelos, cortados | 200g | 300g |
| Ervas variadas | 1 colher de sopa | 2 colheres de sopa |
| Sal e pimenta acaba de moer | | |

Quando utilizar a função de selar / alourar, primeiro, junte sempre 30ml (2 colheres de sopa) de óleo à cuba.

**Preparação**

- Utilize a função de Alourar / Selar para alourar a carne, um pouco de cada vez.
- Junte as cebolas, o alho e o aipo e frite até amolecer.
- Mude para a regulação de cozinhado lento.
- Misture a farinha com o tomate e junte com o resto dos ingredientes.
- Mexa bem.
- Pode cozinhar durante o tempo mínimo a máximo para a regulação.

P

## Caçarola de enchidos

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Óleo | 1 colher de sopa | 1 colher de sopa |
| Salsichas | 1 kg | 1,5 kg |
| Cebolas, picadas | 2 grandes | 3 grandes |
| Cenouras às rodelas | 4 | 5 |
| Alho francês, às rodelas | 2 | 3 |
| Caldo de carne | 1L | 1,5L |
| Chutney | 4 colheres de sopa | 6 colheres de sopa |
| Molho Worcestershire | 3 colheres de sopa | 5 colheres de sopa |
| Sal e pimenta acaba de moer | | |

Quando utilizar a função de selar / alourar, primeiro, junte sempre 30ml (2 colheres de sopa) de óleo à cuba.

**Método**

- Utilize a função de Alourar / Selar para alourar as salsichas em lotes.
- Junte os legumes e refogue até amolecerem.
- Mude para a regulação de cozinhado lento.
- Junte os restantes ingredientes e cozinhe durante o período de tempo mínimo da regulação.

## Caril de vaca

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Óleo vegetal | 4 colheres de sopa | 4 colheres de sopa |
| Maçãs descaroçadas e sem pele, cortadas | 2 grandes | 3 médias |
| Cebolas, picadas | 3 médias | 3 grandes |
| Carne de vaca para guisar, aos cubos | 1kg | 1,5kg |
| Caril em pó | 4 colheres de sopa | 5 colheres de sopa |
| Caldo de carne | 650ml | 1L |
| Chutney de manga | 4 colheres de sopa | 5 colheres de sopa |
| Sultanas | 100g | 150g |
| Tomate em lata, cortado | 400g | 600g |
| Sumo de limão | 2 colheres de sopa | 3 colheres de sopa |
| Farinha de milho | 3 colheres de sopa | 5 colheres de sopa |
| Sal e pimenta acaba de moer | | |

Quando utilizar a função de selar / alourar, primeiro, junte sempre 30ml (2 colheres de sopa) de óleo à cuba.

**Método**

- Utilize a função de Alourar / Selar para alourar a carne, um pouco de cada vez.
- Junte as cebolas e refogue até amolecerem.
- Mude para a regulação de cozinhado lento.
- Junte os restantes ingredientes e mexa.
- Misture a farinha com o tomate e junte com o resto dos ingredientes.
- Mexa bem.
- Pode cozinhar durante o tempo mínimo a máximo para a regulação.

## Caril de vaca tailandês

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Manteiga | 40g | 60g |
| Carne de vaca para guisar, aos cubos | 700g | 1kg |
| Cebola, picada | 1 | 2 |
| Dentes de alho, esmagados | 3 | 4 |
| Manteiga de amendoim | 4 colheres de sopa | 6 colheres de sopa |
| Leite de côco | 400g | 800g |
| Batatas, aos quartos | 500g | 700g |
| Caril em pó | 3 colheres de sopa | 4 colheres de sopa |
| Molho de peixe tailandês | 3 colheres de sopa | 4 colheres de sopa |
| Açúcar amarelo | 3 colheres de sopa | 4 colheres de sopa |
| Caldo de carne | 500ml | 1L |

**Método**

- Derreta a manteiga na cuba na função de Alourar / Selar e junte a carne, os alhos e as cebolas e aloure. (Aloure a carne em dois lotes para a capacidade de 6,5L)
- Junte as cebolas e os alhos e refogue até amolecer.
- Junte os restantes ingredientes e mexa.
- Mude para a regulação de cozinhado lento.
- **Pode queimar um pouco no fundo da cuba, mas não excessivamente. É recomendada a utilização das funções de Cozinhado lento.**

## Costeletas BBQ

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Costeletas | 1kg | 1,5kg |
| Molho BBQ | 200ml | 300ml |

**Método**

- Coloque as costeletas a marinar no molho durante algumas horas ou durante a noite.
- Coloque-as na cuba e cozinhe durante o tempo necessário.
- **Todos os programas funcionam, mas quanto mais longo for o tempo do cozinhado, mais tenra fica a carne.**

## Pudim de xarope

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Manteiga | 125g | 125g |
| Xarope de cana de açúcar | 4 colheres de sopa | 4 colheres de sopa |
| Açúcar refinado | 100g | 100g |
| Ovos | 2 | 2 |
| Farinha com fermento | 200g | 200g |
| Leite | 2 colheres de sopa | 2 colheres de sopa |
| Sumo de limão | 2 colheres de sopa | 2 colheres de sopa |

**Método**

- Unte uma forma de pudim de 1,25L com manteiga e forre o fundo com papel vegetal.
- Verta o xarope para o fundo da forma.
- Bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura suave e cremosa.
- Misture gradualmente os ovos e junte o leite e o sumo de limão. Coloque a mistura sobre o xarope e tape com o papel vegetal. Até com fio formando uma pega.
- Coloque na Flavour Savour e encha com água a ferver até meio.
- **Recomenda-se a regulação de guisado rápido durante 1:45 horas**

## Arroz doce

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Manteiga | 40g | 60g |
| Leite creme | 150g | 250g |
| Leite | 1,5L | 2L |
| Noz moscada | Pitada | 1 colher de sopa |

**Método**

- Unte o interior da panela com manteiga.
- Junte todos os ingredientes e mexa.
- **Obtém os melhores resultados na regulação 1 (8-10 horas); caso contrário, queima-se no fundo da panela.**

Bolo de chocolate

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Cacau | 50g | 50g |
| Água a ferver | 6 colheres de sopa | 6 colheres de sopa |
| Fermento em pó | 1 colher de sopa | 1 colher de sopa |
| Farinha com fermento | 175g | 175g |
| Açúcar refinado | 150g | 150g |
| Óleo | 150ml | 150ml |
| Ovos | 3 | 3 |

**Método**

- Forre uma forma de bolo de 18cm com papel vegetal.
- Misture o cacau com a água a ferver para formar uma pasta.
- Misture a farinha, o fermento e o açúcar numa taça.
- Bata os ovos e o óleo e junte a mistura à pasta de chocolate; misture bem.
- Coloque na forma e tape com folha de alumínio. Até com fio formando uma pega. Coloque na Flavour Savour e encha com água a ferver até meio.
- **Recomenda-se a regulação de guisado rápido durante 1:45 horas**

## Tarte de frutos vermelhos

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Frutos frescos (framboesas, amoras, mirtilos, etc.) | 700g | 1,2kg |
| Açúcar | 100g | 150g |
| Farinha com fermento | 100g | 200g |
| Gordura | 50g | 100g |
| Sal | Pitada | Pitada |
| Raspa de limão | 1 limão | 2 limões |
| Leite | 3-4 de colheres de sopa | 6-8 de colheres de sopa |

**Método**

- Coloque os frutos no interior da Flavour Savour e misture metade do açúcar.
- Misture o resto do açúcar com a farinha, a gordura, o sal e a raspa de limão.
- Junte o leite para ligar tudo numa massa, sem amassar demasiado.
- Coloque bolas de massa sobre os frutos no centro, sem deixar que toquem nas paredes da cuba ao expandirem.
- Cozinhe em qualquer regulação durante o tempo mínimo.

## LINHA DE APOIO

Se houver qualquer problema com o seu aparelho, não hesite em contactar-nos.

Poderemos provavelmente ajudá-lo mais do que a loja onde adquiriu o aparelho.

Tenha os seguintes dados disponíveis, de modo a que a nossa equipa possa resolver rapidamente o seu problema.

- Nome do produto.
- Número do modelo, conforme indicado na parte inferior do aparelho.
- Número de série, conforme indicado na parte inferior do aparelho.

## Web site

Também poderá contactar-nos através do nosso Web site ou visitar o site para procurar e comprar aparelhos, peças e acessórios da vasta gama Morphy Richards.

**www.morphyrichards.com**

## A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS

Este aparelho tem uma garantia de reparação ou substituição de 2 anos.

É importante guardar o talão de compra como comprovativo de compra. Agrafe-o ao verso deste folheto para referência futura.

Mencione a seguinte informação se o produto apresentar uma avaria. Estes números podem ser encontrados na base do artigo.

N.º do modelo
N.º de série

Todos os artigos Morphy Richards são testados individualmente antes de saírem da fábrica. No caso improvável de algum produto apresentar uma avaria no prazo de 28 dias após a compra, o mesmo deverá ser devolvido ao local de compra, para a sua substituição.

Se a avaria surgir passados 28 dias e dentro dos 24 meses a partir da data de aquisição do aparelho, deverá contactar o seu distribuidor local e referir o número do modelo e de série do produto ou escrever ao seu distribuidor local para o endereço abaixo citado.

Ser-lhe-á solicitado que devolva o produto (numa embalagem segura e apropriada) para o endereço apresentado, juntamente com uma cópia do talão de compra.

Tirando as excepções abaixo referenciadas (1-9), o artigo avariado será reparado ou substituído e enviado, normalmente no prazo de 7 dias úteis a contar da data de recepção.

Se por qualquer razão, este artigo for substituído durante o período de garantia de 2 anos, a garantia do novo artigo será calculada a partir da data original de compra. Por esta razão, é importante guardar o talão ou factura originais de modo a indicar a data inicial de compra.

Para ser abrangido pela garantia de 2 anos, o artigo deverá ter sido utilizado de acordo com as instruções do fabricante. Por exemplo, os artigos têm de ter sido escamados e os filtros mantidos limpos, tal como indicado nas instruções.

A Morphy Richards ou o distribuidor local não serão obrigados a substituir ou reparar artigos sob os termos da garantia quando:

1. A avaria tiver sido provocada ou for atribuída a uma utilização inadvertida, indevida, negligente, contrária às recomendações do fabricante ou no caso de ter sido causada por oscilações de corrente ou danos provocados pelo transporte.
2. O aparelho tiver sido utilizado com uma voltagem diferente da recomendada.
3. Tiverem sido efectuadas tentativas de reparação por pessoas que não os técnicos da Morphy Richards (ou o seu representante autorizado).
4. O aparelho tiver sido utilizado com fins de aluguer ou utilização não doméstica.
5. O aparelho foi adquirido em segunda mão.
6. A Morphy Richards ou o distribuidor local não são responsáveis pela execução de qualquer tipo de trabalho de manutenção, ao abrigo da garantia.
7. A garantia não abrange consumíveis, tais como sacos, filtros e garrafas de vidro
8. Baterias e danos causados por derrame não estão abrangidos pela garantia.
9. Os filtros não foram limpos e substituídos de acordo com as instruções.

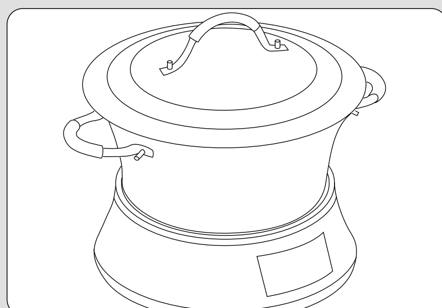
Esta garantia não confere quaisquer direitos para além dos expressamente definidos anteriormente e não abrange quaisquer reclamações por danos ou perdas sucessivos. Esta garantia é um benefício adicional e não afecta quaisquer direitos estatutários do consumidor.

P

flavour Savour

**Consultare anche l'opuscolo di istruzioni principale, che contiene informazioni importanti per la sicurezza e maggiori dettagli sull'uso di Flavour Savour.**

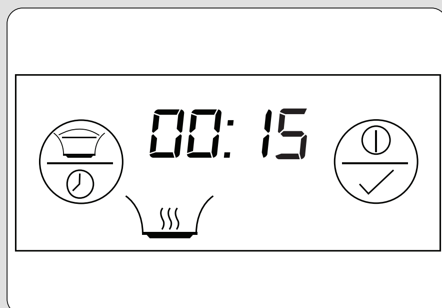
## Guida rapida



Questa guida dà istruzioni su come utilizzare Flavour Savour per scottare / rosolare circa 1 kg di carne e quindi utilizzare il programma per stufare da 1:30 ore o quello a cottura lenta da 8 ore. Per tutti gli altri programmi, vedere le istruzioni complete.

## Per utilizzare la funzione Scotta / Rosola

**1**

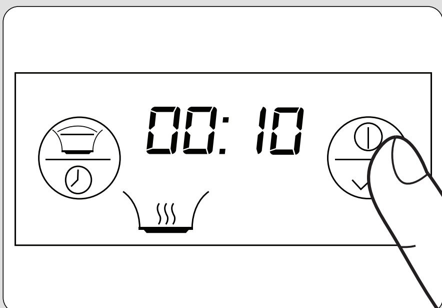



Posizionare la casseruola ❸ sulla base ❺, collegare il Flavour Savour all'alimentazione.

Il display visualizza la schermata predefinita (a sinistra). L'icona Scotta / Rosola ⓫ e l'ora ❾ lampeggiano.

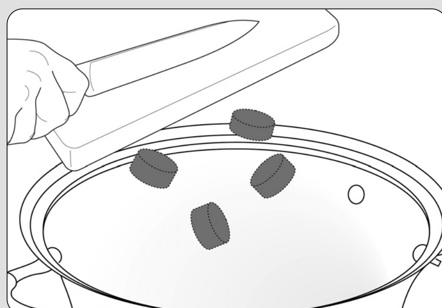
Aggiungere alla casseruola una quantità d'olio appropriata per il peso di carne che si desidera scottare.

**2**




Premere il pulsante 'Accetta' ❿. Il Flavour Savour fa risuonare il cicalino per circa 2 secondi e il display smette di lampeggiare. La casseruola inizia quindi a riscaldarsi mentre il timer , avvia il conto alla rovescia. Ci vorranno circa 5 minuti perché l'olio raggiunga la temperatura adeguata per la scottatura/rosolatura (ovvero quando il timer visualizza 00:10).

**3**



Mettere la carne in casseruola e rimescolare regolarmente finché l'esterno della carne non è scottato/rosolato. Quando il timer giunge a zero, la base fa risuonare il cicalino e il processo di cottura termina. Se la carne è scottata prima che passino i 15 minuti, tenere premuto il pulsante 'Accetta' ❿ per circa 3 secondi. La base fa risuonare il cicalino e il processo di cottura termina. Se è necessario continuare, ripetere il processo dal passaggio 2 sopra.

## Utilizzo della funzione Stufato da 1:30 h

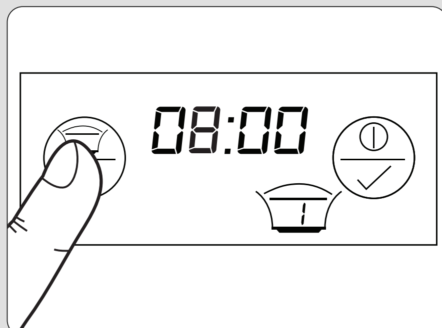
**4**




Una volta terminato il processo di scottatura / rosolatura, aggiungere i rimanenti ingredienti (come da ricetta). Premere una volta il pulsante 'Funzione / Timer' ❽; verrà visualizzata la seguente schermata (a sinistra). Premere due volte il pulsante 'Accetta' ❿; la base fa risuonare il cicalino per circa 2 secondi prima di iniziare il processo di cottura. Riposizionare il coperchio utilizzando il Flavour Savour con questa impostazione. Per il timer del conto alla rovescia e il mantenimento a caldo, vedere il punto 6.

## OPPURE utilizzo della funzione di Cottura lenta

**5**

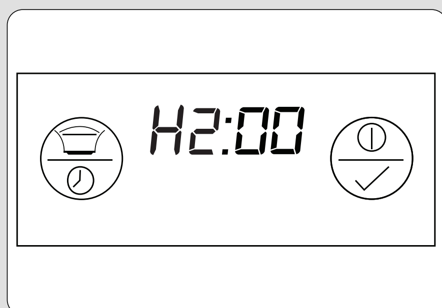



Una volta terminato il processo di scottatura / rosolatura, aggiungere i rimanenti ingredienti (come da ricetta). Premere due volte volta il pulsante 'Funzione / Timer' ❽; verrà visualizzata la seguente schermata (a sinistra). Premere due volte il pulsante 'Accetta' ❿; la base fa risuonare il cicalino per circa 2 secondi prima di iniziare il processo di cottura. Riposizionare il coperchio utilizzando il Flavour Savour con questa impostazione. Per il timer del conto alla rovescia e il mantenimento al caldo, vedere il punto 6.

## Timer di conto alla rovescia e funzione di mantenimento a caldo

I

**6**




Al termine del processo di cottura, risuona il cicalino e la funzione di mantenimento al caldo si attiva automaticamente. Quest'ultima resta attiva fino a due ore, contando da H 0:00 a H2:00. Al termine delle 2 ore, il display visualizza 'H', che resta sullo schermo finché la piastra calda non raggiunge la temperatura ambiente (circa 40°C). A questo punto il display si azzera

Premendo qualsiasi pulsante, si torna alla schermata iniziale di accensione.



## Per ottenere il massimo dal vostro nuovo elettrodomestico...

**Sicurezza**

Evitare di toccare la parte esterna della casseruola a cottura lenta durante il funzionamento e prima che si sia raffreddata. Utilizzare guanti da forno per rimuovere il coperchio o la casseruola di cottura in acciaio inox.

**Efficienza**

Togliendo il coperchio si libera buona parte del calore, riducendo l'efficacia della casseruola a cottura lenta e aumentando il tempo di cottura. Evitare di togliere il coperchio per più di 3 o 4 volte per dare una rimescolata o aggiungere ingredienti.

**Vantaggi**

La cottura lenta è conveniente, pratica e permette ai cibi di mantenere inalterato tutto il loro sapore. Una cottura più lunga infatti permette una migliore distribuzione dei sapori, rendendo i cibi più gustosi. Una casseruola a cottura lenta riscalda i cibi in modo delicato. È l'ideale per cucinare la carne, soprattutto i tagli meno pregiati come il manzo per stufato, che diventano così più teneri. È possibile utilizzare la casseruola a cottura lenta in migliaia di modi: basta un po' di fantasia!

## IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per utilizzare un qualunque apparecchio elettrico, è necessario seguire delle basilari regole di sicurezza dettate dal buon senso.

Sussiste infatti il rischio di infortuni gravi o mortali e di danni all'elettrodomestico. Questi rischi sono indicati in base a due convenzioni nel presente opuscolo:

**AVVERTENZA: pericolo per le persone!**

**IMPORTANTE: danni all'elettrodomestico!**

A ciò si aggiungono anche importanti consigli di sicurezza, riportati di seguito.

## Luogo di utilizzo

- Questo apparecchio è destinato ad applicazioni domestiche e analoghe, quali: in residenze di campagna;

  in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale, da parte dei clienti;

  in ambienti tipo bed and breakfast.

  Non è destinato all'uso in cucine a disposizione di personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- Tenere sempre l'apparecchio lontano dal bordo del piano di lavoro.
- Mantenere l'apparecchio lontano da fornelli o forni riscaldati.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore.
- Verificare che ci sia spazio sufficiente al di sopra e ai lati dell'apparecchio per consentire la circolazione dell'aria.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno o vicino all'acqua.
- IMPORTANTE: non utilizzare vicino a tende, tessuti, pareti, credenze e altri materiali infiammabili.
- AVVERTENZA: non utilizzare sotto un mobile.

## Sicurezza personale

- AVVERTENZA: non toccare l'apparecchio o altri componenti caldi durante o dopo l'uso; utilizzare manici o manopole, e utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere il coperchio della casseruola.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, evitare in ogni caso che l'apparecchio entri in contatto con acqua o altri liquidi.
- Evitare di toccare le superfici bollenti. Utilizzare i guanti o uno strofinaccio per rimuovere il coperchio e per maneggiare i contenitori caldi.
- Prestare la massima attenzione spostando la casseruola a cottura lenta quando contiene cibi, acqua o altri liquidi bollenti.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o la mancanza di esperienza ne impediscano l'uso sicuro senza assistenza o controllo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

## Cavo d'alimentazione

- Il cavo di alimentazione deve essere di lunghezza sufficiente a raggiungere l'apparecchio dalla presa senza sforzi sui collegamenti.
- Evitare che il cavo d'alimentazione penda dal bordo di un piano di lavoro dove possa essere raggiunto da un bambino.
- Non lasciare che il cavo d'alimentazione attraversi spazi aperti, ad esempio tra una presa posta in basso e un tavolo.
- Evitare che il cavo di rete si trovi a passare sopra a un fornello o a un'area calda che potrebbe danneggiarlo.
- Non lasciare la spina dell'apparecchio collegata alla presa di alimentazione se non è utilizzato.
- Se il cavo è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al servizio di assistenza autorizzato o a personale di pari qualifica, onde evitare rischi.

## Bambini

- È opportuno che i bambini vengano tenuti sotto controllo per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Spiegare ai bambini i pericoli della cucina e cosa può succedere se si tenta di raggiungere aree non chiaramente visibili o che non vanno raggiunte.
- I bambini possono farsi male in cucina, in particolare se non controllati, se gli elettrodomestici sono in funzione o se si sta cucinando.
- Non consentire mai a un bambino di utilizzare l'apparecchio.

## Altre informazioni di sicurezza

- Non accendere il fornello se la casseruola è vuota.
- Far raffreddare il coperchio e la casseruola di acciaio inox prima di immergerli in acqua.
- Evitare di cuocere direttamente sulla base. Utilizzare la casseruola di cottura in acciaio inox.
- Non utilizzare il coperchio se è rotto o danneggiato.
- Non accendere l'apparecchio quando è capovolto o inclinato.
- Il coperchio e la casseruola di acciaio inox sono fragili. Maneggiarli con cura.
- Non utilizzare l'apparecchio se presenta un cavo o una spina danneggiata, problemi di funzionamento o danni di qualsiasi tipo. Contattare Morphy Richards per assistenza.
- Non provare a riparare l'apparecchio: contiene componenti la cui manutenzione non può essere eseguita dall'utente. Chiamare l'assistenza telefonica per istruzioni.
- L'utilizzo di accessori o strumenti non consigliati da Morphy Richards può provocare incendi, scosse elettriche o infortuni.
- Non porre l'apparecchio sopra o vicino a un fornello elettrico a gas o in un forno riscaldato.
- Utilizzarlo unicamente per lo scopo previsto.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa quando non è in utilizzo e prima di collegare o rimuovere accessori o di eseguirne la pulizia.
- Non spostare l'apparecchio mentre è ancora caldo.
- L'apparecchio non è indicato per l'uso mediante timer esterno o sistema separato di controllo a distanza.
- **Utilizzare sempre la casseruola di cottura fornita con l'apparecchio. Non utilizzare altre pentole.**

## REQUISITI ELETTRICI

Verificare che la tensione indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio corrisponda all'alimentazione elettrica dell'abitazione, che deve essere in C.A. (corrente alternata).

**AVVERTENZA: Questo elettrodomestico necessita di messa a terra.**

## Componenti

1. Coperchio in acciaio inox / vetro
2. Scarico vapore
3. Casseruola di cottura / servizio in acciaio inox (da 4,5 l o 6, 5 l a seconda del modello)
4. Elemento riscaldante
5. Base
6. Quadro di controllo / display (vedere figura ingrandita)
7. Foro di scolo x2 (sotto)
8. Pulsante Funzione / Timer
9. Visualizzazione Timer
10. Pulsante Accetta
11. Icona Scotta / Rosola e icona Stufato
12. Icona Cottura lenta

## Legenda


Icona Scotta / Rosola


Icona Stufato


Icona Cottura lenta

## Capacità di cottura

- Il Flavour Savour da 6,5 l ha una capacità di lavoro massima di 5 litri.
- Il Flavour Savour da 4,5 l ha una capacità di lavoro massima di 3,5 litri.
- La capacità è riportata sull'etichetta identificativa, ubicata sotto il prodotto.

## Prima di utilizzare il Flavour Savour per la prima volta

Rimuovere tutte le etichette dal prodotto.

Lavare la casseruola in acciaio inox e il coperchio con acqua calda mista a detergente utilizzando una spugna o uno strofinaccio apposito. NON utilizzare spugnette o altri materiali abrasivi per evitare di lasciare segni sull'acciaio inox. Risciacquare ed asciugare con cura la casseruola ed il coperchio.

**IMPORTANTE: NON IMMERGERE LA BASE DEL FLAVOUR SAVOUR IN ACQUA**

**Nota:**

Iniziando a utilizzare l'apparecchio, si potrebbe avvertire un lieve odore dovuto alla bruciatura dei residui di produzione. Ciò è assolutamente normale, non ha effetto sugli alimenti cotti e scompare dopo aver utilizzato più volte l'apparecchio.

## Suggerimenti e consigli per utilizzare il Flavour Savour

- Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente prima di metterli in casseruola. Se gli alimenti sono refrigerati, attendere che raggiungano la temperatura ambiente per evitare di prolungare il tempo di cottura.
- È possibile utilizzare carne refrigerata in frigo, ma evitare di utilizzare carne surgelata. Utilizzare la funzione di rosolatura per scottare la carne.
- Verificare che gli ingredienti surgelati siano ben scongelati prima di utilizzarli.
- Se si utilizzano liquidi freddi nella ricetta a cottura lenta (ad esempio, vino), sarà necessario pre-riscaldare gli ingredienti. Iniziare prima con la funzione di rosolatura, aggiungendo tutti gli ingredienti. Una volta terminati i 15 minuti, continuare con la funzione di cottura lenta.
- In caso di cottura lenta tradizionale su fornello, solitamente la carne viene infarinata prima di rosolarla. Ciò non è necessario col Flavour Savour. Basta scottare / rosolare la carne come da istruzioni. Se è necessario ispessire il sugo, aggiungere e mescolare una miscela di farina di grano e acqua fredda 30 minuti prima della fine della cottura.
- Se si utilizza carne con l'osso (ad esempio, cosce di pollo, costine, ecc.), il processo di cottura lenta può fare sì che la carne si distacchi dall'osso - ciò è normale e arricchisce il sapore. Tuttavia, prestare attenzioni agli ossicini che possono essere presenti nel sugo.
- Evitare di riempire eccessivamente la casseruola, poiché le ricette in questo libretto d'istruzioni sono progettate per la capacità massima e tengono conto dello spazio libero sopra gli alimenti per una cottura uniforme. La capacità è riportata sull'etichetta identificativa, ubicata sotto il prodotto. Se si utilizza una ricetta propria, evitare di riempire al di sopra dei rivetti delle maniglie visibili all'interno della casseruola. A
- Il coperchio diventa molto caldo durante la cottura, specialmente la finestrella in vetro e il bordo in acciaio inox. Le maniglie isolate con silicone restano fresche, permettendo di sollevare il coperchio. Tuttavia, per precauzione è consigliabile utilizzare guanti da forno per farlo.
- Gli ingredienti devono essere distribuiti uniformemente nella casseruola. Verificare che le radici siano ben posizionate nella metà inferiore della casseruola per iniziare la cottura. Tutti gli ingredienti devono essere immersi nel liquido di cottura.
- Per garantire una cottura uniforme, le radici devono essere tagliate in pezzi (dadi di circa 20 mm).
- Se il liquido che bolle fuoriesce dalla casseruola, questa è stata riempita eccessivamente; rimuovere alcuni ingredienti e/o un po' di liquido.
- In generale, le carni più dure come quelle da stufato richiedono tempi di cottura più lunghi, ideali per la cottura lenta. Per la funzione di stufatura, è richiesto un taglio di carne di qualità superiore con tempi di cottura pari a 1:35 - 1:45.
- Il pollame e i tagli di carne di qualità superiore richiedono meno tempo per cuocere. Utilizzare quindi il valore più basso dell'intervallo di cottura - ad esempio, per il livello 1 utilizzare 8 ore.
- Aggiungere le polpette allo stufato 30-45 minuti prima di concludere la cottura. Queste possono essere aggiunte in superficie, senza doverle immergere nel sugo.
- I cosciotti di prosciutto devono essere lasciati nella plastica, se presente. In caso contrario, utilizzare una borsa di plastica resistente al calore o legare il taglio con corda da macellaio per impedire che l'alimento si disfi durante la cottura.
- Adoperando l'impostazione di stufatura, lasciare che gli alimenti cotti riposino per 10 minuti in casseruola prima di servire. Questo consentirà al cibo caldo (bollente) di raffreddarsi prima di essere consumato.
- Una volta acquisita una certa esperienza nell'uso del Flavour Savour, potrete iniziare a creare le vostre ricette; è comunque consigliabile partire da una ricetta esistente come guida. Utilizzando in una ricetta ingredienti come pasta, latte, panna, pesce o frutti di mare, questi devono essere aggiunti a 30 minuti dalla fine della cottura degli altri ingredienti. Ciò non vale per il latte di cocco e le ricette di budino di riso.
- Non lasciare alimenti crudi nella casseruola. Iniziare la cottura non appena possibile. Se fosse necessario rimandare la cottura, conservare il cibo in frigo, e riportare alla temperatura ambiente prima della cottura.
- Se una ricetta precedentemente cotta si è raffreddata, utilizzare l'impostazione l'impostazione di stufatura a 1:30 h per riscaldare l'alimento. A seconda della ricetta, potrebbero volerci 30-45 minuti per riscaldare. Verificare che il cibo sia caldo prima di servirlo.
- Se si stanno utilizzando quantità dimezzate, il tempo di cottura può solitamente essere ridotto a due terzi. Verificare che il cibo sia ben cotto prima di servirlo.
- Adattare le ricette esistenti per la cottura convenzionale all'utilizzo con una casseruola per cottura lenta potrebbe richiedere la riduzione del liquido utilizzato, poiché i liquidi evaporano meno.
- Quando è necessario aggiungere liquido di cottura, utilizzare acqua calda.
- Cuocendo cosciotti di carne, iniziare coprendo il tutto con acqua bollente o brodo. Esso può ridursi verso la fine della cottura.
- I fagioli rossi crudi devono essere prima messi in ammollo e poi bolliti per almeno 10 minuti per rimuovere le tossine prima di utilizzarli nel Flavour Savour.
- Se è il caso, rimuovere l'olio in eccesso dopo la rosolatura.
- Utilizzando brodi o salse da vasetti o barattoli, riscaldarli in un forno a microonde prima di aggiungerli in casseruola. In alternativa, aggiungere 30 minuti al tempo di cottura.

## Spiegazione dei termini utilizzati

**Scottatura/rosolatura**

Prima di stufare la carne o sottoporla a cottura lenta, è importante prima scottarla / rosolarla. Ciò significa cuocere leggermente l'esterno della carne in olio caldo prima di iniziare il processo di stufatura o cottura lenta (la carne deve essere ancora cruda al centro). In questo modo, la carne mantiene il proprio sapore e non si asciuga.

**Stufatura:**

In relazione al Flavour Savour, stufare significa cuocere la carne e/o le verdure in liquido (ad esempio vino, brodo, acqua) per un tempo compreso tra 1 e 30 minuti e 1 ora e 45 minuti.

**Cottura lenta:**

La cottura lenta è un modo di cuocere gli alimenti per un tempo esteso (solitamente tra 4 e 10 ore) in liquido (ad esempio vino, brodo, acqua). Come suggerisce il nome, gli alimenti vengono cotti più lentamente e delicatamente, il che significa che la carne sarà più tenera. Le carni a maggior contenuto di grassi sono più adatte alla cottura lenta poiché tale processo consente di sciogliere il grasso, rendendo la carne molto tenera.

## Istruzioni per l'uso

Posizionare la base fi su una superficie asciutta, in piano e resistente al calore, lontano dal bordo del piano. Non utilizzare l'apparecchio sul pavimento.

**Nota:**

se il prodotto è accesso ma non utilizzato, la luce del timer sul display si spegne per la modalità stand-by dopo 30 minuti.

## Funzione di stufatura / rosolatura del Flavour Savour

Posizionare la casseruola ❸ sulla base ❺ e collegare il Flavour Savour all'alimentazione.

Il display ❻ visualizza la schermata predefinita **B**.

La visualizzazione Timer ❾ e l'icona della funzione Scottatura ⓫ lampeggeranno entrambi. Aggiungere alla casseruola una quantità d'olio appropriata per il peso di carne che si desidera scottare.

Vedere le ricette nel presente libretto d'istruzioni.

Consigliamo l'utilizzo di due cucchiai da tavola di olio vegetale per scottare circa 800 g - 1220 g di carne. Tale proporzione può comunque variare in funzione del gusto personale e della quantità di grasso presente nella carne da cucinare.

Per selezionare la funzione Scottatura, premere il pulsante 'Accetta' ❿ una volta. Il Flavour Savour fa risuonare il cicalino per circa 2 secondi e il display smette di lampeggiare. La casseruola inizia quindi a riscaldarsi mentre il timer , avvia il conto alla rovescia. Ci vorranno circa 5 minuti perché l'olio raggiunga la temperatura adeguata per scottare/rosolare la carne (ovvero quando il timer visualizza 00:10). Un buon modo per verificare se l'olio è caldo a sufficienza è aggiungere un pezzetto di carne o cipolla in casseruola. Se sfrigola non appena entrato in contatto con l'olio, la temperatura è quella giusta. Se non sfrigola, lasciar riscaldare la casseruola per un altro minuto quindi riprovare.

Aggiungere carne nella casseruola e rimescolare finché l'esterno della carne non è ben rosolato/scottato. Quando il timer giunge a zero, la base fa risuonare il cicalino e il processo di cottura termina. Se la carne è scottata prima che il timer raggiunga lo zero, tenere premuto il pulsante 'Accetta' ❿ per circa 3 secondi. La base fa risuonare il cicalino, il processo di cottura termina e il display torna alla schermata predefinita **B**.

Se la carne richiede un altro paio di minuti di scottatura dopo che il timer è giunto a zero, basta premere il pulsante 'Accetta' per avviare nuovamente la funzione di scottatura/rosolatura. Come spiegato sopra, per annullare la funzione di scottatura prima che il timer raggiunga lo zero, tenere premuto il pulsante 'Accetta' ❿ per circa 3 secondi.

A causa dell'elevata temperatura di funzionamento del Flavour Savour in modalità di scottatura / rosolatura, eseguire al massimo due programmi da 15 minuti in rapida successione. Se si cerca di selezionare il programma una terza volta con l'unità calda, verrà visualizzata la seguente schermata --:--, mentre l'icona 'Scotta / Rosola' ⓫ lampeggia **C.**

La funzione potrà essere selezionata solo una volta raffreddato a sufficienza il prodotto. Tuttavia, ciò non dovrebbe causare alcun problema poiché 30 minuti (2 x

I

15) dovrebbero essere più che sufficienti per scottare/rosolare la quantità di carne richiesta.

**Nota:**

Non avviare la funzione 'Scottatura / Rosolatura' senza la casseruola ❸ sulla base ❺ poiché ciò causerà il surriscaldamento del prodotto. Evitare inoltre di avviare la funzione di scottatura / rosolatura senza olio in casseruola.

## Scottare/rosolare con la casseruola Flavour Savour sul fornello elettrico o a gas.

È anche possibile utilizzare la casseruola Flavour Savour sul fornello elettrico o a gas.

Basta aggiungere olio come spiegato sopra e porre la casseruola sul fornello. L'olio potrebbe scaldarsi più rapidamente sul fornello, quindi utilizzare un pezzetto di carne o cipolla come spiegato sopra per testare la temperatura.

**Scottare / rosolare grandi quantità di carne**

Per rosolare grandi quantità di carne, è consigliabile suddividere l'operazione in quantità più piccole per facilitarla. Essendo necessario rimescolare continuamente la carne durante il processo, le quantità più piccole sono più facili da gestire.

## Funzione Stufato

Posizionare la casseruola ❸ sulla base ❺. Aggiungere gli ingredienti come specificato dalla ricetta che si sta seguendo. Sia che si stia utilizzando la funzione di scottatura / rosolatura o che si sia appena acceso il Flavour Savour, il display dovrebbe visualizzare la schermata predefinita **D**.

Premere una volta il pulsante Funzione / Timer ❽ e il display passa a **E**.

La visualizzazione Timer ❾ e l'icona della funzione Stufatura ❿ lampeggeranno entrambi. Premere il pulsante 'Accetta' ❿ per scegliere la funzione Stufato. L'icona Stufato ⓫ cesserà di lampeggiare.

(Si noti che se è stata selezionata la funziona Stufato per errore, è possibile tornare alla schermata precedente tenendo premuto il pulsante 'Funzione / Timer' ❽ per circa 2 secondi.)

È quindi possibile selezionare il programma da 1 ora e 30 minuti o quello da 1 ora e 45 minuti (in funzione della ricetta prescelta). Per selezionare il programma da 1 ora e 30 minuti, premere il pulsante 'Accetta / Avvio / Arresto' ❿. Per selezionare il programma da 1 ora e 45 minuti, premere il pulsante 'Funzione / Timer' ❽. Il display del timer ❾ visualizzerà allora 01:45. Premere il pulsante 'Accetta' ❿.

Il timer smette di lampeggiare e la base fa risuonare il cicalino per circa 2 secondi prima di avviare il processo di cottura. A questo punto il timer conta fino a raggiungere zero.

Se si necessita di più tempo per la cottura, la funzione stufato può essere ripetuta. È comunque necessario determinare quanto tempo in più sia necessario.

Se per qualsiasi ragione è necessario annullare il processo di cottura prima che il timer raggiunga lo zero, tenere premuto il pulsante 'Accetta' ❿ per circa 3 secondi. La base fa risuonare il cicalino, il processo di cottura termina e il display torna alla schermata predefinita **B**.

Durante la funzione di stufatura, uscirà vapore dall'apposito scarico. Verificare che esso sia posizionato sul retro del prodotto.

**AVVERTENZA: Il vapore e lo scarico sarà caldo.**

## Funzione Cottura lenta

Posizionare la casseruola ❸ sulla base ❺. Aggiungere gli ingredienti come specificato dalla ricetta che si sta seguendo. Sia che si stia utilizzando la funzione di scottatura / rosolatura o che si sia appena acceso il Flavour Savour, il display dovrebbe visualizzare la seguente schermata predefinita **F**.

Premere due volte il pulsante Funzione / Timer ❽ e il display passa a **G**.

La visualizzazione Timer ❾ e l'icona di cottura lenta ⓬ lampeggeranno entrambi. Sono disponibili tre diversi programmi di cottura lenta: 1, 2 e 3. La differenza sta nel tempo d'impostazione permesso per ciascun programma. Ciascun programma ha un'icona diversa, come segue:


Tra 8 e 10 ore (bassa)


Tra 6 e 8 ore (medio)


Tra 4 e 6 ore (alta)

Per utilizzare il programma di cottura lenta 1, premere il pulsante 'Accetta' ❿.

Per utilizzare il programma di cottura lenta 2, premere una volta il pulsante 'Funzione / Timer' ❽ (verra visualizzata l'icona di cottura lenta 2) prima di premere il pulsante 'Accetta' ❿.

Per utilizzare il programma di cottura lenta 3, premere due volte il pulsante 'Funzione / Timer' ❽ (verra visualizzata l'icona di cottura lenta 3) prima di premere il pulsante 'Accetta' ❿.

Il timer smetterà di lampeggiare e la base farà risuonare il cicalino per circa 2 secondi prima di avviare il processo di cottura; il timer inizierà il conto alla rovescia fino a zero.

Una volta premuto il pulsante 'Accetta' ❿, l'icona di cottura lenta ⓬ cessa di lampeggiare e lampeggia solo il timer. (Si noti che se la funzione di cottura lenta è stata selezionata per errore, è possibile tornare alla schermata precedente tenendo premuto il pulsante 'Funzione / Timer' ❽ per circa 2 secondi)

È quindi possibile selezionare la durata desiderata per il programma di cottura lenta. Premere due volte il pulsante 'Funzione / Timer' ❽ consente di visualizzare le temporizzazioni disponibili.

Quando viene visualizzata la temporizzazione desiderata, premere il pulsante 'Accetta' ❿.

Il timer smette di lampeggiare e la base fa risuonare il cicalino per circa 2 secondi prima di avviare il processo di cottura. A questo punto il timer conta fino a raggiungere zero.

Se per qualsiasi ragione è necessario annullare il processo di cottura prima che il timer raggiunga lo zero, tenere premuto il pulsante 'Accetta' ⓫ per circa 3 secondi. La base fa risuonare il cicalino, il processo di cottura termina e il display torna alla schermata predefinita **H**.

## Funzione di tenuta in caldo

Al termine del processo di cottura, risuona il cicalino e la funzione di mantenimento al caldo si attiva automaticamente. Quest'ultima resta attiva fino a due ore, contando da H 0:00 a H2:00. Al termine delle 2 ore, la base fa risuonare il cicalino e il display visualizza H, che resta sullo schermo finché la piastra calda non raggiunge la temperatura ambiente (circa 40°C) **I**.

A questo punto il display si azzera Premendo qualsiasi pulsante, si torna alla schermata iniziale di accensione.

Si noti che la funzione di mantenimento al caldo può essere arrestata in qualsiasi momento nell'arco delle 2 ore, tenendo premuto il pulsante 'Accetta' ❿ per circa 2 secondi.

**Dopo la cottura**

Spegnere e scollegare l'alimentazione dell'apparecchio.

Importante: Verificare che la base si sia raffreddata prima di riporla nella casseruola.

## Pulizia e cura del Flavour Savour

- La casseruola e il coperchio sono lavabili nella lavastoviglie. In alternativa, è possibile utilizzare acqua calda con detergente per piatti e uno strofinaccio non abrasivo. Evitare l'utilizzo di detergenti o detersivi abrasivi.
- Evitare di immergere la base dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Per la pulizia utilizzare un panno umido e asciugare accuratamente.
- Verificare prima dell'uso che la base della casseruola e la superficie della piastra calda siano pulite, prive di resti di cibo bruciati e asciutte. Pulire la base esterna della casseruola con una spugnetta metallica se necessario, per asportare le macchie più resistenti.
- Evitare di riempire eccessivamente la casseruola quando si aggiungono ingredienti o liquidi. In caso di trabocco che raggiunga la base, spegnere e scollegare dalla presa d'alimentazione, rimuovere la casseruola e lasciare che il liquido coli via attraverso gli appositi fori. Pulire accuratamente il cibo o il liquido in eccesso rimasto nell'incavo tra la piastra riscaldante e il riflettore metallico, strofinare con un panno umido e asciugare accuratamente prima del prossimo utilizzo.

## RICETTE

### Stufato di manzo

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Manzo, a dadi | 700 kg | 1 kg |
| Patate, a dadi | 500 g | 700 g |
| Carote, a fette | 500 g | 700 g |
| Porri, a fette | 3 medi | 3 grandi |
| Cipolle, tritate | 1 | 2 |
| Brodo di manzo | 1 l | 1,5 l |
| Erbe aromatiche miste | 2 | 3 (cucchiaini) |
| Sale e pepe nero macinato fresco | | |

Utilizzando la funzione di rosolatura / scottatura, aggiungere prima alla casseruola 30 ml (2 cucchiaini) di olio per cottura.

**Preparazione**

- Utilizzare la funzione di rosolatura / scottatura per rosolare la carne e soffriggere le cipolle.
  (Soffriggere la carne in due turni nel caso di 6,5 l).
- Aggiungere gli altri ingredienti.
- Passare alla cottura lenta.
- Cuocere per il tempo massimo previsto dall'impostazione selezionata.
- Ispessire con una mescola di farina di grano e acqua.
- Aggiungere le polpette da 30 minuti a 1 ora prima di concludere la cottura.

### Pollo con vino bianco

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Petti di pollo | 6 | 10 |
| Burro | 30 g | 40 g |
| Cipolle, tritate | 1 grossa | 2 grosse |
| Funghi, a fette | 250 g | 400 g |
| Vino bianco | 3 | 5 (cucchiaini) |
| Brodo di pollo | 500 ml | 750 ml |
| Erbe aromatiche miste | 1 | 2 (cucchiaini) |
| Farina di grano | 3 | 5 (cucchiaini) |
| Tuorli d'uovo | 2 | 3 |
| Panna da cucina | 100 ml | 150 ml |
| Sale e pepe nero macinato fresco | | |

**Preparazione**

- La funzione di rosolatura / scottatura non serve.
- Aggiungere tutti gli ingredienti meno la farina, l'uovo e la panna in casseruola e impostare la cottura lenta.
- Ispessire con una mescola di farina di grano e acqua.
- Al termine della cottura, mescolare l'uovo e la panna con un po' del liquido caldo e mescolare in casseruola.
- Per le ricette a base di pollo si seleziona solitamente il tempo di cottura più breve di ciascuna impostazione.
  es. 1 8 ore 2 6 ore 3 3-4 ore

### Prosciutto bollito

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Cosciotto di prosciutto | 1,1kg | 1,8kg |

**Preparazione**

- La funzione di rosolatura / scottatura non serve.
- Mettere il prosciutto in casseruola e coprirlo con acqua bollente.
- Per le ricette a base di pollo si seleziona solitamente il tempo di cottura più breve di ciascuna impostazione.

### Zuppa di verdura

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Verdure selezionate | 1,75 kg | 1,8 kg |
| Brodo di verdura | 1,5 l | 2 l |
| Erbe aromatiche miste | a piacere | a piacere |
| Sale e pepe nero macinato fresco | | |

**Preparazione**

- La funzione di rosolatura / scottatura non serve.
- Aggiungere tutti gli ingredienti contemporaneamente e cuocere per il tempo massimo previsto dall'impostazione selezionata.
- Aggiungere liquido una volta raffreddato.

### Manzo alla Nuova Inghilterra

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Rotolo di manzo, parte superiore | 1 kg | 1,5 kg |
| Bouquet garni | 1 | 1 |
| Timo | 1½ | 2 (cucchiaini) |
| Pepe in grani | 1½ | 2 (cucchiaini) |
| Scalogno | 8 | 10 |
| Carote | 400 g | 550 g |
| Navone | 200 g | 300 g |
| Acqua, sufficiente a coprire il manzo | | |

Utilizzando la funzione di rosolatura / scottatura, aggiungere prima alla casseruola 30 ml (2 cucchiaini) di olio per cottura.

**Preparazione**

- Utilizzare la funzione di rosolatura / scottatura per rosolare il manzo su tutti i lati.
- Aggiungere gli altri ingredienti e cuocere per il tempo minimo previsto dall'impostazione selezionata.
- Ispessire il sugo di carne con di farina di grano.

### Ragù alla bolognese

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Manzo tritato | 1 kg | 1,5 kg |
| Cipolle, tritate | 2 | 3 |
| Sedano, tritato | 4 gambe | 6 gambe |
| Spicchi d'aglio schiacciati | 2 | 3 |
| Salsa di pomodoro | 5 | 7 (cucchiaini) |
| Farina | 1 | 3 (cucchiaini) |
| Pomodori pelati | 2 | 3 (lattine) |
| Brodo di manzo | 400 ml | 600 ml |
| Funghi, a fette | 200 g | 300 g |
| Erbe aromatiche miste | 1 | 2 (cucchiaini) |
| Sale e pepe nero macinato fresco | | |

Utilizzando la funzione di rosolatura / scottatura, aggiungere prima alla casseruola 30 ml (2 cucchiaini) di olio per cottura.

**Preparazione**

- Utilizzare la funzione di rosolatura / scottatura per rosolare la carne tritata, un poco per volta.
- Aggiungere le cipolle, l'aglio e il sedano e soffriggere finché il tutto non è morbido.
- Passare alla cottura lenta.
- Mescolare la farina con la salsa e aggiungere col resto degli ingredienti.
- Mescolare bene.
- Si può selezionare il tempo di cottura più breve o più lungo di ciascuna impostazione.

## Salsicce in tegame

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Olio | 1 | 1 (cucchiaino) |
| Salsicce | 1 kg | 1,5 kg |
| Cipolle, tritate | 2 grosse | 3 grosse |
| Carote, a fette | 4 | 5 |
| Porri, a fette | 2 | 3 |
| Brodo di manzo | 1 l | 1,5 l |
| Chutney | 4 | 6 (cucchiaini) |
| Salsa Worcestershire | 3 | 5 (cucchiaini) |
| Sale e pepe nero macinato fresco | | |

Utilizzando la funzione di rosolatura / scottatura, aggiungere prima alla casseruola 30 ml (2 cucchiaini) di olio per cottura.

**Preparazione**

- Utilizzare la funzione di rosolatura / scottatura per rosolare le salsicce in più turni.
- Aggiungere le verdure e soffriggere finché il tutto non è morbido.
- Passare alla cottura lenta.
- Aggiungere gli altri ingredienti e cuocere per il tempo minimo previsto dall'impostazione selezionata.

## Curry di manzo

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Olio vegetale | 4 | 4 (cucchiaini) |
| Mele cotogne pelate, storsolate e tritate | 2 grosse | 3 medie |
| Cipolle, tritate | 3 medie | 3 grosse |
| Manzo da spezzatino, a dadi | 1 kg | 1,5 kg |
| Polvere di curry | 4 | 5 (cucchiaini) |
| Brodo di manzo | 650 ml | 1 l |
| Chutney di mango | 4 | 5 (cucchiaini) |
| Uva sultanina | 100 g | 150 g |
| Pelati, a pezzi | 400 g | 600 g |
| Succo di limone | 2 | 3 (cucchiaini) |
| Farina di grano | 3 | 5 (cucchiaini) |
| Sale e pepe nero macinato fresco | | |

Utilizzando la funzione di rosolatura / scottatura, aggiungere prima alla casseruola 30 ml (2 cucchiaini) di olio per cottura.

**Preparazione**

- Utilizzare la funzione di rosolatura / scottatura per rosolare la carne, un poco per volta.
- Aggiungere le cipolle e soffriggere finché il tutto non è morbido.
- Passare alla cottura lenta
- Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare.
- Mescolare la farina con la salsa e aggiungere col resto degli ingredienti.
- Mescolare bene.
- Si può selezionare il tempo di cottura più breve o più lungo di ciascuna impostazione.

## Curry di manzo alla tailandese

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Burro | 40 g | 60 g |
| Manzo da spezzatino, a dadi | 700 g | 1 kg |
| Cipolle, tritate | 1 | 2 |
| Spicchi d'aglio schiacciati | 3 | 4 |
| Burro di noccioline | 4 | 6 (cucchiaini) |
| Latte di cocco | 400 g | 800 g |
| Patate, a quarti | 500 g | 700 g |
| Polvere di curry | 3 | 4 (cucchiaini) |
| Salsa di pesce tailandese | 3 | 4 (cucchiaini) |
| Zucchero di canna grezzo | 3 | 4 (cucchiaini) |
| Brodo di manzo | 500 ml | 1 l |

**Preparazione**

- Sciogliere il burro in casseruola con la funzione di rosolatura / scottatura, aggiungere la carne, l'aglio e le cipolle e soffriggere il tutto. (soffriggere la carne in due turni nel caso di 6,5 l).
- Aggiungere le cipolle e l'aglio e soffriggere finché il tutto non è morbido.
- Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare.
- Passare alla cottura lenta.
- **Può bruciare un po' sul fondo della casseruola, senza esagerare. Si consiglia di utilizzare la cottura lenta.**

## Costine alla griglia

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Costine | 1 kg | 1,5 kg |
| Salsa Barbecue | 200 ml | 300 ml |

**Preparazione**

- Marinare le costine nella salsa per un paio d'ore o per tutta la notte.
- Mette in casseruola e cuocere per il tempo previsto.
- **Funziona con tutti i programmi, ma più a lungo cuoce la carne, più tenera sarà.**

## Budino spugnoso allo sciroppo

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Burro | 125 g | 125 g |
| Sciroppo dorato | 4 | 4 (cucchiaini) |
| Zucchero semolato | 100 g | 100 g |
| Uova | 2 | 2 |
| Farina autolievitante | 200 g | 200 g |
| Latte | 2 | 2 (cucchiaini) |
| Succo di limone | 2 | 2 (cucchiaini) |

**Preparazione**

- Imburrare l'interno di una scodella per dolci da 1,25 l e coprire il fondo con carta da forno.
- Versare lo sciroppo sul fondo della scodella.
- Amalgamare il burro e lo zucchero finché il tutto non è uniforme e cremoso.
- Aggiungere gradatamente le uova e la farina e mescolare nel latte col succo. Con un cucchiaio, distribuire la mescola sulla superficie dello sciroppo e coprire con carta da forno pieghettata. Legare con corda facendo una maniglia.
- Mettere nel Flavour Savour e riempire a metà con acqua bollente.
- **La cottura ottimale si ottiene con l'impostazione di stufatura rapida per 1:45 ore.**

## Budino di riso

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Burro | 40 g | 60 g |
| Riso per dessert | 150 g | 250 g |
| Latte | 1,5 l | 2 l |
| Noce moscata | un pizzico | 1 cucchiaino |

**Preparazione**

- Imburrare l'interno della casseruola a cottura lenta.
- Aggiungere gli altri ingredienti in casseruola e mescolare.
- **La cottura ottimale si ottiene con l'impostazione lenta 1 (8 - 10 ore), in caso contrario potrebbe bruciare sul fondo della casseruola.**

## Torta al cioccolato

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Cacao | 50 g | 50 g |
| Acqua bollente | 6 | 6 (cucchiaini) |
| Lievito in polvere | 1 | 1 (cucchiaino) |
| Farina autolievitante | 175 g | 175 g |
| Zucchero semolato | 150 g | 150 g |
| Olio | 150 ml | 150 ml |
| Uova | 3 | 3 |

**Preparazione**

- Ricoprire il fondo di uno stampo per torte da 7" con carta da forno.
- Mescolare il cacao con l'acqua bollente fino ad ottenere un impasto.
- Mescolare la farina, il lievito in polvere e lo zucchero in una ciotola.
- Sbattere insieme le uova e l'olio e aggiungere alla mescola unitamente all'impasto di cioccolato, mescolare bene.
- Versare nello stampo e coprire con carta stagnola. Legare con corda facendo una maniglia. Mettere nella casseruola di cottura lenta e riempire a metà con acqua bollente.
- **La cottura ottimale si ottiene con l'impostazione di stufatura rapida per 1:45 ore.**

## Ciabatta ai frutti di bosco

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Frutta e bacche fresche (lamponi, more, mirtilli, ecc.) | 700 g | 1,2 kg |
| Zucchero | 100 g | 150g |
| Farina autolievitante | 100 g | 200 g |
| Strutto | 50 g | 100 g |
| Sale | un pizzico | un pizzico |
| Scorza di limone | 1 limone | 2 limoni |
| Latte | 3-4 | 6-8 (cucchiaini) |

**Preparazione**

- Mettere la frutta nel Flavour Savour e mescolare con metà dello zucchero.
- Mescolare il resto dello zucchero con la farina, lo strutto e la scorza di limone.
- Aggiungere il latte per creare un impasto, da non maneggiare eccessivamente.
- Mettere palline d'impasto sopra alla frutta, al centro; non lasciare che tocchino i lati della casseruola perché si espanderebbero.
- Cuocere con qualsiasi impostazione per il tempo di cottura più breve previsto per l'impostazione selezionata.

## Servizio di assistenza telefonica

Se si verificano problemi con l'apparecchio, chiamare il nostro servizio di assistenza.

Potremo essere di maggiore aiuto rispetto al negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

Tenere pronte le seguenti informazioni per consentire al nostro personale di fornire il supporto più rapidamente.

- Nome del prodotto.
- Numero del modello, riportato sulla base dell'apparecchio.
- Numero di serie riportato sulla base dell'apparecchio.

## Sito Web

È possibile inoltre contattarci attraverso il nostro sito Web oppure visitare il sito per cercare e acquistare elettrodomestici, parti di ricambio e accessori dell'ampia gamma di prodotti Morphy Richards.

**www.morphyrichards.com**

## GARANZIA DI DUE ANNI

Questo elettrodomestico è coperto da una garanzia di due anni per la riparazione o la sostituzione.

È importante conservare la ricevuta del rivenditore a titolo di prova di acquisto. Appuntare la ricevuta sulla retrocopertina del presente manuale per futuro riferimento.

Indicare le informazioni riportate di seguito se si verifica un'anomalia sul prodotto. Questi numeri sono riportati sulla base del prodotto.

N. modello
N. di serie

Tutti i prodotti Morphy Richards sono testati singolarmente prima di lasciare lo stabilimento. Nell'improbabile eventualità della comparsa di un difetto entro 28 giorni dall'acquisto, si consiglia di restituire il prodotto dove è stato acquistato per richiederne la sostituzione.

Se il problema si manifesta dopo 28 giorni ed entro 24 mesi dall'acquisto, contattare il rivenditore più vicino, citando il numero di modello e il numero di matricola riportati sul prodotto oppure scrivergli all'indirizzo indicato.

Verrà richiesto di rispedire il prodotto (in un imballaggio idoneo e sicuro) unitamente alla copia della prova d'acquisto.

Fatte salve le esclusioni sotto riportate (1-9), l'elettrodomestico difettoso viene riparato o sostituito e spedito di solito entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento.

Se per qualsiasi motivo questo articolo viene sostituito entro il periodo di garanzia di 2 anni, la garanzia sul nuovo prodotto sarà calcolata a decorrere dalla data dell'acquisto iniziale. È pertanto importante conservare la ricevuta o fattura originale per poter dimostrare la data dell'acquisto.

Per usufruire della garanzia di due anni, l'elettrodomestico deve essere stato usato nel modo indicato dal produttore. Ad esempio, è necessario disincrostare l'elettrodomestico e tenere puliti i filtri nel modo indicato.

Morphy Richards o il rivenditore di zona non sono tenuti a sostituire o riparare i prodotti, come indicato dalle disposizioni di garanzia, se:

1 Il guasto è stato causato o è attribuibile a un uso accidentale, improprio, negligente o contrario alle istruzioni del produttore oppure il guasto è stato causato da sovratensioni momentanee o dal trasporto.

2 L'elettrodomestico è stato utilizzato a una tensione diversa da quella indicata su di esso.

3 Le riparazioni sono state eseguite da persone diverse dal personale tecnico Morphy Richards (o rivenditori autorizzati).

4 L'elettrodomestico è stato noleggiato oppure non impiegato per uso domestico.

5 L'elettrodomestico è di seconda mano.

6 Morphy Richards o il rivenditore di zona non sono tenuti ad eseguire alcun tipo di intervento di assistenza ai sensi della garanzia.

7 I sacchetti, i filtri e le caraffe di vetro non sono coperti dalla garanzia.

8 Le batterie e i danni dovuti a perdite non sono coperti dalla garanzia.

9 I filtri non sono stati puliti e sostituiti come da istruzioni.

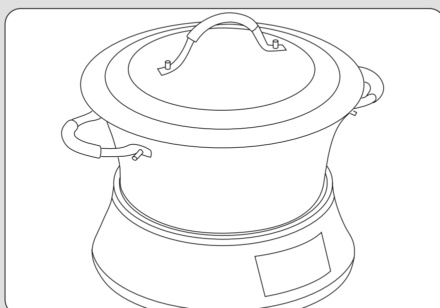
La presente garanzia non conferisce alcun diritto diverso da quelli sopra elencati e non copre alcuna richiesta di danni o perdite consequenziali. La presente garanzia viene offerta a titolo di vantaggio aggiuntivo e non incide sui diritti del consumatore previsti dalla legge.

I

flavour Savour

**Læs også hovedvejledningen, som indeholder vigtige sikkerhedsoplysninger og flere oplysninger om, hvordan du bruger Flavour Savour.**

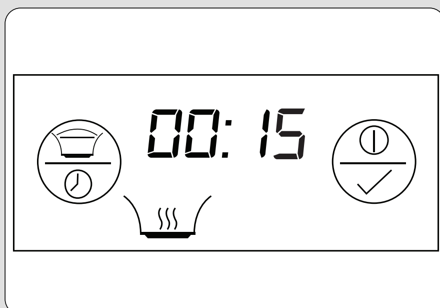
## Nem opstillingsvejledning



Denne vejledning fortæller, hvordan du bruger Flavour Savour til at lukke/brune 1 kg kød, og derefter bruger programmet 1:30 times stuvning eller 8 timers langsom stegning. For alle andre programmer gælder det, at du skal læse den fulde vejledning.

## Sådan anvendes lukke-/brunefunktionen

**1**

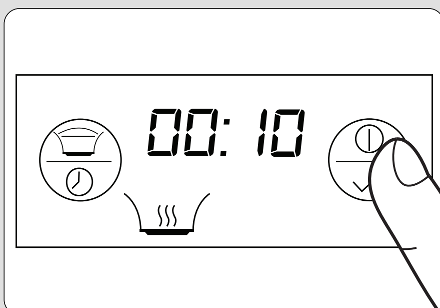



Anbring gryden ❸ på basisenheden ❺, og sæt Flavour Savour i.

Displayet viser standardskærmen (venstre). Ikonet til lukke/brune ⓫ og tidsvisningen ❾ blinker.

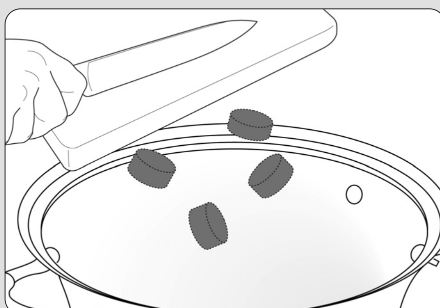
Kom en passende mængde olie i gryden til den mængde kød, som du vil lukke.

**2**




Tryk på "Acceptér"-knappen ❿. Flavour Savour bipper i ca. 2 sekunder, og displayet holder op med at blinke. Gryden begynder derefter at varme op og timeren ❾ begynder at tælle ned. Olien er ca. 5 minutter om at nå den rigtige temperatur til at lukke/brune kødet (dvs., når timeren viser 00:10)

**3**



Kom kødet i gryden, og rør jævnligt, indtil den udvendige side af kødet er lukket/brunet. Når timeren viser nul, bipper soklen, og tilberedningen stopper. Hvis kødet lukkes, før de 15 minutter er gået, skal du holde "Acceptér"-knappen ❿ nede i ca. 3 sekunder. Basisenheden bipper, og tilberedningen stopper. Hvis du skal fortsætte, skal du gentage processen fra trin 2 ovenfor.

## Sådan anvendes 1:30 stuvningsfunktionen

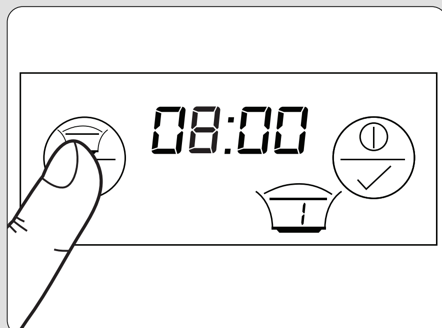
4




Når lukningen/bruningen er færdig, kan du komme de resterende ingredienser i (som i opskriften). Tryk på "Funktion/timer"-knappen 8 én gang, og følgende skærmbillede vises (venstre) Tryk på "Acceptér"-knappen 10 to gange, hvorefter basisenheden bipper i ca. 2 sekunder, før tilberedningen starter. Sæt låget på, når du bruger Flavour Savour ved denne indstilling. Se punkt 6 angående nedtællingstimer for at holde maden varm.

## ELLER for at bruge den langsomme stegefunktion

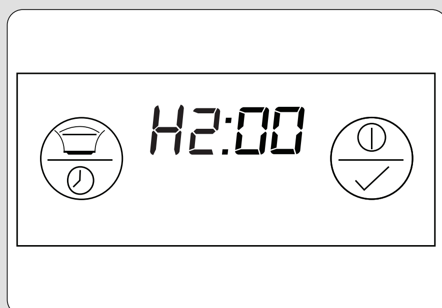
5




Når lukningen/bruningen er færdig, kan du komme de resterende ingredienser i (som i opskriften). Tryk på "Funktion/timer"-knappen 8 to gange, og følgende skærmbillede vises (venstre) Tryk på "Acceptér"-knappen 10 to gange, hvorefter basisenheden bipper i ca. 2 sekunder, før tilberedningen starter. Sæt låget på, når du bruger Flavour Savour ved denne indstilling. Se punkt 6 angående nedtællingstimer for at holde maden varm.

## Nedtællingstimer og holde varm-funktionen

6




Til slut i tilberedningen bipper produktet og skifter automatisk til holde varm-funktionen. Holde varm-funktionen kan vare i op til to timer og tæller op fra H0:00 til H2:00. Når de 2 timer er gået, viser displayet "H", der forbliver på skærmbilledet, indtil den varme plade når den omgivende temperatur (ca. 40 °C). Skærmen bliver derefter blank.

Ved at trykke på en knap kommer du tilbage til det skærmbillede, hvor du var, da du først tændte den.

DK



## Få mest ud af apparatet…

**Sikkerhed**

Rør aldrig ved den udvendige side af den langsomme stegegryde under brug, eller før den er kølet ned. Brug ovnhandsker, når du flytter låget eller stegegryden i rustfrit stål.

**Effektivitet**

Fjernelse af låget giver værdifuld varme mulighed for at komme ud, så den langsomme stegegrydes effektivitet reduceres, og tilberedningstiden forlænges. Prøv ikke at fjerne låget mere end 3 eller 4 gange for at omrøre ingredienserne.

**Glæd dig over fordelene**

Langsom tilberedning giver praktisk, alsidig og smagfuld mad. Længere stegetider giver bedre fordeling af smagsstofferne, så de har tid til at blande sig med og krydre maden. En langsom stegegryde opvarmer maden skånsomt og er fremragende til tilberedning af kød, specielt billigere udskæringer, f.eks. bankekød, som bliver mørt ved denne lange tilberedningstid. Husk, at der ingen grænser er for de mulige anvendelser af din langsomme stegegryde, kun fantasien!

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKSER

Ved brug af elektriske apparater skal følgende sikkerhedsregler baseret på sund fornuft overholdes.

Der er først og fremmest fare for personskade eller død og dernæst fare for beskadigelse af apparatet. Reglerne er angivet i teksten med følgende to advarsler:

**ADVARSEL: Fare for personskade!**

**VIGTIGT: Beskadigelse af apparatet!**

Derudover har vi følgende sikkerhedsråd.

## Placering

- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og til lignende anvendelser, såsom:
  stuehuse,
  af gæster på hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer,
  bed and breakfast-miljøer.
  Den er ikke egnet til brug i personalekøkkener i forretninger, kontorer eller på andre arbejdspladser.
- Anbring altid apparatet væk fra bordkanten.
- Hold apparatet væk fra varme gasbrændere og varme ovne.
- Sørg for, at apparatet anvendes på en solid, plan overflade, der kan tåle varme.
- Sørg for, at der er tilstrækkelig plads oven over apparatet og omkring det, således at luften kan cirkulere.
- Apparatet må ikke bruges udendørs eller i nærheden af vand.
- VIGTIGT: Må ikke anvendes i nærheden af gardiner, forhæng, vægge, skabe og andre brændbare materialer.
- ADVARSEL: Apparatet må ikke stå under et skab, når det er i brug.

## Personlig sikkerhed

- ADVARSEL: Rør ikke ved apparatet eller andre varme dele under eller efter brug, anvend håndtagene eller grebene, og brug altid ovnhandsker, når du fjerner grydens låg.
- Som en beskyttelse mod risikoen for elektrisk stød må apparatet ikke lægges i vand eller anden væske.
- Varme flader må ikke berøres. Brug ovnhandsker eller et stykke stof, når du fjerner låget eller håndterer varme beholdere.
- Vær yderst forsigtig, når du flytter apparatet med varm mad, vand eller andre varme væsker.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive anvendt af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sansemæssig eller mental kapacitet. Det bør heller ikke anvendes af personer med manglende erfaring eller viden, medmindre de er under opsyn af eller har fået brugsvejledning fra en person med ansvar for deres sikkerhed.

## Ledning

- Ledningen skal kunne nå fra stikkontakten til apparatet, uden at tilslutningerne belastes.
- Lad ikke ledningen hænge ud over køkkenbordet eller lign., hvor den kan nås af et barn.
- Ledningen må ikke føres hen over et åbent rum, f.eks. mellem en lavtsiddende kontakt og et bord.
- Før ikke ledningen hen over en stegegryde eller et varmt område, som kan beskadige ledningen.
- Lad aldrig apparatet være tilsluttet stikkontakten, når det ikke er i brug.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes reparatør eller lignede kvalificeret person for at undgå farer.

## Børn

- Der skal altid føres tilsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Lær børn, at de skal kende farerne i et køkken, og advar dem om eventuelle farer på områder, hvor de ikke kan se ordentligt, eller ikke bør befinde sig.
- Børn er udsatte i køkkenet, særligt når de er uden opsyn, og der bruges husholdningsapparater eller tilberedes mad.
- Lad aldrig børn bruge dette apparat.

## Andre sikkerhedsovervejelser

- Tænd ikke for stegegryden, hvis den er tom.
- Lad låget og stegegryden af rustfrit stål køle af før nedsænkning i vand.
- Steg aldrig direkte på basisenheden. Brug stegegryden af rustfrit stål.
- Brug ikke låget, hvis det er revnet eller skåret.
- Tænd ikke for apparatet, når det er vendt på hovedet eller ligger på siden.
- Låget og stegegryden af rustfrit stål er skrøbelige. Håndter dem med forsigtighed.
- Apparatet må ikke bruges, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Det må heller ikke bruges, når det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er blevet beskadiget. Kontakt Morphy Richards, hvis du ønsker råd og vejledning.
- Forsøg ikke at udføre reparationer - apparatet indeholder ingen reservedele, som brugeren selv kan udskifte eller reparere. Ring til vores hjælpelinje, hvis du ønsker råd og vejledning.
- Brug af tilbehør eller værktøj, der ikke er anbefalet eller solgt af Morphy Richards, kan forårsage brand, elektrisk stød eller personskade.
- Apparatet må ikke anbringes på eller i nærheden af et varmt gasblus eller en varm elektrisk kogeplade eller i en varm ovn.
- Brug den kun til dens tilsigtede anvendelse.
- Du skal altid trække grydens stik ud af stikkontakten, før du monterer eller afmonterer tilbehør og før rengøring.
- Apparatet må ikke flyttes, mens det er varmt.
- Apparatet er ikke beregnet til betjening af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- **Brug altid den stegegryde, som fulgte med dette apparat. Anvend ikke en anden gryde.**

## ELEKTRISKE KRAV

Kontroller, at apparatets typeskilt viser en spænding, der svarer til husholdningens (vekselstrøm).

**ADVARSEL: Dette apparat skal jordforbindes.**

## Dele

1. Rustfrit stål/glaslåg
2. Dampventil
3. Stege-/serveringsgryde i rustfrit stål
   (enten 4,5 l eller 6,5 l, afhængigt af model)
4. Varmelegeme
5. Basisenhed
6. Kontrol-/displaypanel (se forstørret diagram)
7. Aftømningshul x2 (nedenunder)
8. Funktions-/timerknap
9. Tidsvisning
10. Acceptér-knap
11. Lukke/brune-ikonet og stuvning-ikonet
12. Langsom stegning-ikonet

## Symbol

 Lukke-/brune-ikon

 Stuvning-ikon

 Langsom stegning-ikonet

## Tilberedningskapacitet

- Den 6,5 l Flavour Savour har en maksimal brugskapacitet på 5 l.
- Den 4,5 l Flavour Savour har en maksimal brugskapacitet på 3,5 l.
- Kapaciteten findes på typemærket, der er anbragt nedenunder produktet.

## Før Flavour Savour bruges for første gang

Fjern alle mærkater og mærker fra produktet.

Vask gryden og låget i rustfrit stål i varmt sæbevand med en svamp eller et viskestykke. Brug IKKE en skuresvamp eller andet slibende materiale, så dette vil sætte mærker i det rustfrie stål. Skyl gryden og låget grundigt, og tør det.

**VIGTIGT: DYB ALDRIG FLAVOUR SAVOUR'S BASISENHED I VAND**

**Bemærk:**

Ved den første ibrugtagning oplever du muligvis en svag lugt på grund af afbrænding af rester fra fremstillingen. Det er helt normalt, og har ikke indflydelse på den mad, der tilberedes, og forsvinder efter nogle få anvendelser.

## Råd og tip til Flavour Savour

- Alle ingredienser bør have stuetemperatur, før de tilsættes. Hvis de er afkølede, skal de have stuetemperatur, da kolde fødevarer påvirker tilberedningstiden.
- Kød kan bruges afkølet fra køleskabet, men ikke frosset kød. Anvend bruningsfunktionen til at lukke kødet.
- Sørg for, at alle frosne ingredienser er helt tøet op, før de anvendes.
- Hvis du bruger kold fond i opskriften til langsom stegning (f.eks. vin), skal du på forhånd opvarme ingredienserne. Begynd med bruningsfunktionen først, og tilsæt alle ingredienserne. Når der er gået 15 minutter, skal du fortsætte med funktionen til langsom stegning.
- Ved langsom stegning på almindelige komfurplader tilrådes det at dække kødet med mel inden bruningen. Det er ikke nødvendigt at gøre dette i Flavour Savour. Brun/luk kødet som angivet. Hvis væsken skal tyknes, kan du tilsætte majsmel/sovsejævning udrørt i koldt vand, når der er 30 minutter tilbage af tilberedningstiden.
- Hvis du bruger kød med ben (f.eks. kyllingelår, ribben osv.), kan den langsomme stegning få kødet til at falde af benene - dette er normalt, og giver en kraftigere smag. Men vær opmærksom på små ben, der kunne være i væsken.
- Overfyld ikke gryden, da opskrifterne i denne vejledning er fremstillet til maksimal kapacitet og giver mulighed for plads over fødevaren for endnu bedre stegning. Kapaciteten findes på typemærket, der er anbragt nedenunder produktet. Hvis du bruger dine egne opskrifter, skal du ikke fylde over håndtagsnitten, som ses på den indvendige side af gryden. A
- Låget bliver meget varmt i brug, især glasvinduet og kanten af det rustfrie stål. Det er muligt at løfte låget med de siliciumisolerede håndtag, der forbliver kolde. Det tilrådes imidlertid at tage sine forholdsregler ved at bruge ovnhandsker til dette.
- Ingredienserne bør fordeles ligeligt i gryden. Imidlertid er det bedre at anbringe rodfrugter i den nederste del af skålen i begyndelsen af tilberedningen. Alle ingredienserne bør være dækket af væsken.
- Rodfrugterne bør skæres i stykker (i tern på ca. 20 mm) for at sikre en jævn tilberedning.
- Hvis gryden koger over, vil det normalt være fordi den er overfyldt, så fjern nogle af ingredienserne og/eller noget af væsken.
- Sejt kød, som stuvning, kræver almindeligvis længere stegetid, hvilket er ideelt ved langsom stegning. Ved brug af stuvningsfunktionen kræves en bedre kvalitets afskæring, for at den passer til 1:30-1:45 stegetiden.
- Kylling og kvalitets afskæringer af kød kræver mindre stegetid. Du bør derfor bruge den lavere værdi for tidsintervallet - f.eks. for niveau 1 brug 8 timer.
- Melboller skal ved stuvningen have 30-45 minutter længere i slutningen af tilberedningstiden. Du kan placere disse på overfladen, og det er ikke nødvendigt at dykke dem ned i væsken.
- Skinkesteg bør forblive i plastikemballagen, hvis den medfølger. Hvis ikke, skal du bruge en passende plastikpose, der er modstandsdygtig overfor varme, eller binde stegen med kødsnor for at forhindre, at skinken falder fra hinanden under tilberedningen.
- Hvis du bruger stuvningsindstillingen, skal den tilberedte mad hvile i 10 minutter i gryden, inden den serveres. Herved får det varme (kogende) mad lov til at køle af, før det skal spises.
- Når du er blevet ekspert i brugen af Flavour Savour, kan du begynde at kreere dine egne opskrifter, men det tilrådes at følge en eksisterende opskrift som vejledning. Hvis der anvendes ingredienser, såsom pasta, mælk, fløde, fisk og skaldyr i en opskrift, bør disse have 30 minutter længere i slutningen af tilberedningen, end de andre ingredienser. Det gælder ikke for kokosmælk og opskrift på risengrød.
- Efterlad ikke rå, ikke færdiglavet mad i gryden i længere tid. Begynd stegningen så hurtigt som muligt. Hvis du skal udskyde tilberedningen, skal fødevaren opbevares i et køleskab, og når du er klar, skal den igen tilbage til rumtemperatur.
- Hvis en færdiglavet ret er blevet kold, kan du sætte stuvningsindstillingen på 1:30 timer for at varme maden op igen. Afhængigt at opskriften kan det tage 30-45 minutter at varme maden op igen. Sørg for, at maden er varm før serveringen.
- Hvis du kun tilbereder halve portioner, kan tilberedningstiden normalt nedsættes til to tredjedele. Kontroller, at maden er grundigt tilberedt før serveringen.
- Bruges eksisterende opskrifter fra almindelige kogebøger i en langsom stegegryde, skal den anvendte væske reduceres, da væske ikke fordamper i samme grad.
- Brug kogende vand til fond.
- Start med at dække med kogende vand eller fond, når der tilberedes kødstykker. Dette kan reduceres ved slutningen af tilberedningstiden.
- Ikke færdiglavede røde kidney-bønner skal opblødes og koges i mindst 10 minutter for at fjerne toksiner, før de anvendes i Flavour Savour.
- Tilsætning af olie skal ske efter bruningen.
- Hvis der anvendes fond eller sovser fra glas eller dåser, skal disse først varmes op i en mikroovn og derefter kommes i gryden. Alternativt skal der lægges 30 minutter til tilberedningstiden.

## Ordforklaringer

**Bruning/lukning:**

Før stuvning eller langsom tilberedning af kød er det vigtigt, at kødet lukkes/brunes først. Det betyder, at kødet skal steges let på overfladen i varm olie før stuvningen eller den langsomme stegning (kødet bør fortsat være råt i midten).
Lukning/bruning af kødet på denne måde hjælper med at bevare smagen og saftigheden.

**Stuvning:**

For så vidt angår Flavour Savour betyder stuvning at tilberede maden og/eller grøntsagerne i en væske (f.eks. fond, vand) mellem 1 time og 30 minutter og 1 time og 45 minutter.

**Langsom tilberedning:**

Langsom tilberedning er en måde at stege maden på i længere tid (normalt mellem 4 og 10 timer) i en væske (f.eks. vin, fond, vand). Som navnet siger, så færdiglaves mad langsommere og mere forsigtigt, hvilket ofte betyder, at kødet bliver mere mørt. Kød med et højere fedtindhold passer godt til langsom tilberedning, da fedtet smelter og derved bliver kødet meget mørt.

## Brugsvejledning

Anbring basisenheden ❺ på et tørt, vandret og varmebestandigt underlag og væk fra kanten af arbejdsområdet. Brug den ikke på gulvet.

**Bemærk:**

Hvis produktet er slukket og ikke i brug, skifter timervisningslyset til standby-tilstand efter 30 minutter.

## Lukning med Flavour Savour/bruningsfunktion

Anbring gryden ❸ på basisenheden ❺, og sæt stikket til Flavour Savour i.

Displayet ❻ viser standardskærmbilledet B.

Tidsvisningen ❾ og lukningsfunktion-ikonet ⓫ blinker begge to. Kom en passende mængde olie i gryden til den mængde kød, som du vil lukke.

Se opskrifter i denne vejledning.

Vi anbefaler, at ca. to spsk. vegetabilsk olie er passende til at lukke mellem 800 g-1200 g kød. Det kan dog variere afhængigt af personlig smag og mængden af fedt i det kød, der lukkes.

Tryk på"Acceptér"-knappen ❿ igen for at vælge lukkefunktionen. Flavour Savour bipper i ca. 2 sekunder, og displayet holder op med at blinke. Gryden begynder derefter at varme op og timeren ❾ begynder at tælle ned. Det tager ca. 5 minutter for olien at nå den rigtige temperatur til lukning/bruning af kødet (dvs. når timeren viser 00:10). En god måde at prøve om olien er varm nok er at komme et lille stykke kød eller løg i gryden. Hvis det syder, når det rammer olien, er temperaturen tilpas til lukning/bruning. Hvis det ikke syder, skal gryden varme op i endnu nogle minutter, og derefter kan det prøves igen.

Kom kødet i gryden og rør jævnligt, indtil den udvendige side af kødet er lukket/brunet. Når timeren viser nul, bipper basisenheden, og tilberedningen stopper. Hvis kødet lukkes, før timeren når nul, skal du holde "Acceptér"-knappen ❿ nede i ca. 3 sekunder. Basisenheden bipper, tilberedningen stopper og skærmbilledet vender tilbage til standardvisningen B.

Hvis kødet skal lukkes et par minutter længere, efter timeren er nået til nul, skal du blot trykke på "Acceptér"-knappen for at starte lukke-/bruningsfunktionen igen. Som forklaret ovenfor skal du holde "Acceptér"-knappen ❿ nede i ca. 3 sekunder for at annullere lukkefunktionen, før timeren når nul.

På grund af den høje temperatur, som Flavour Savour kan få i lukke/bruningstilstanden, bør det kun ske i maks. to gange 15 minutters programmer hurtigt efter hinanden. Hvis du prøver at vælge programmet en tredje gang, og enheden er varm, vises følgende skærmbillede --:-- og "lukke-/brune-ikonet ⓫ blinker C.

Funktionen kan ikke vælges igen, før produktet er kølet tilstrækkeligt ned. Dette bør imidlertid ikke give problemer, da det altid bør være muligt at lukke/brune den ønskede mængde kød i 30 minutter (2 x 15).

**Bemærk:**

Start ikke "luknings-/bruningsfunktionen", uden at gryden ❸ er placeret på basisenheden ❺, da dette kan få produktet til at overophede. Du bør heller ikke starte "luknings-/bruningsfunktionen" uden at komme olie i gryden.

DK

## Lukning/bruning på gaskomfur eller el-komfur i din Flavour Savour-gryde

Hvis du foretrækker det, kan du bruge Flavour Savour-gryden på gas- eller el-komfuret til at lukke/brune kødet på.

Tilsæt olien, som ovenfor nævnt, og anbring gryden på komfuret. Olien kan varmes op lidt hurtigere på komfuret, så brug lidt mindre kød/løg, som forklaret tidligere, for at kontrollere temperaturen.

**Tip til lukning/bruning af kød**

Ved lukning af større mængder kød foreslår vi, at du deler kødet i mindre stykker for at gøre arbejdet nemmere. Da der hele tiden skal røres i kødet, er det nemmere at håndtere mindre mængder kød.

## Stuvningsfunktion

Anbring gryden ❸ på basisenheden ❺. Kom dine ingredienser i gryden i henhold til den opskrift, du følger. Uanset om du har brugt "lukke-/brunefunktionen" eller tændt for Flavour Savour, viser skærmbilledet standarden **D**.

Tryk på "Funktion/timer"-knappen ❽ en gang, og visning ændres til **E**.

Tidsvisningen ❾ og stuvning-ikonet ❿ blinker begge to. Tryk på "Acceptér"-knappen ❿ for at vælge "stuvningsfunktionen". Stuvning-ikonet ⓫ holder op med at blinke.

(Bemærk, at hvis du ved en fejltagelse har valgt stuvningsfunktionen, kan du vende tilbage til det tidligere skærmbillede ved at holde "Funktion/timer"-knappen ❽ nede i ca. 2 sekunder).

Du kan derefter vælge enten 1 time 30 minutter- eller 1 time 45 minutter-programmet (afhængigt af, hvilken opskrift du følger). Hvis du vælger 1 time 30 minutter-programmet, skal du trykke på "Acceptér/start/stop"-knappen ❿. Hvis du vælger 1 time 45 minutter-programmet, skal du trykke på "Funktion/timer"-knappen ❽. Timervisningen ❾ ændres derefter til at vise 01:45. Tryk på "Acceptér"-knappen ❿.

Tidsvisningen holder derefter op med at blinke, og basisenheden bipper i ca. 2 sekunder, før tilberedningen starter. Derefter tæller timeren ned til nul.

Hvis der er behov for mere tilberedningstid, kan du gentage stuvningsindstillingen. Du skal dog finde ud af, hvor meget ekstra tilberedningstid, der er brug for.

Hvis du af en eller anden grund skal annullere tilberedningsprocessen, før timeren er nået til nul, skal du holde "Acceptér"-knappen ❿ nede i ca. 3 sekunder. Basisenheden bipper, tilberedningen stopper og skærmbilledet vender tilbage til standardvisningen **B**.

Under stuvningsfunktionen forsvinder dampen ud af dampventilen. Sørg for, at ventilen er anbragt bagpå produktet.

**ADVARSEL: Dampen og ventilen bliver varme.**

## Langsom stegefunktion

Anbring gryden ❸ på basisenheden ❺. Kom dine ingredienser i gryden i henhold til den opskrift, du følger. Uanset om du har brugt "lukke-/brunefunktionen" eller kun tændt for Flavour Savour, skal visningsskærmbilledet være standarden ét som nedenfor **F**.

Tryk på "Funktion/timer"-knappen ❽ to gange, og visning ændres til **G**.

Tidsvisningen ❾ og langsom stegning-ikonet ⓬ blinker begge to. Der findes tre forskellige programmer til langsom stegning - 1, 2 og 3. Forskellen er den tid, som hvert program kan indstilles til. Hver program har forskellige ikoner som nedenfor:



Mellem 8 og 10 timer (lav)



Mellem 6 og 8 timer (mellem)



Mellem 4 og 6 timer (høj)

Hvis du vil bruge programmet til langsom tilberedning 1, skal du trykke på "Acceptér"-knappen ❿.

Hvis du vil bruge programmet til langsom stegning 2, skal du trykke på "Funktion/timer-knappen ❽ en gang (langsom stegning-ikon 2 vises), før du trykker på "Acceptér"-knappen ❿.

Hvis du vil bruge programmet til langsom stegning 3, skal du trykke på "Funktion/timer-knappen ❽ to gange (langsom stegning-ikon 3 vises), før du trykker på "Acceptér"-knappen ❿.

Tidsvisningen holder derefter op med at blinke, og basisenheden bipper i ca. 2 sekunder, før tilberedningen starter, og timeren tæller derefter ned til nul.

Når du trykker på "Acceptér"-knappen ❿, stopper langsom stegning-ikonet ⓬ med at blinke, og kun tidsvisningen blinker. (Bemærk, at hvis du ved en fejltagelse har valgt "langsom stegning"-funktionen, kan du vende tilbage til det tidligere skærmbillede ved at holde "Funktion/timer"-knappen ❽ nede i ca. 2 sekunder).

Du kan derefter vælge den tid, som du vil have, at programmet til langsom stegning skal køre i. Ved at trykke på "Funktion/timer"-knappen ❽, kan du bevæge dig gennem de tilgængelige tider.

Når den ønskede tid vises, skal du trykke på "Acceptér"-knappen ❿.

Tidsvisningen holder derefter op med at blinke, og basisenheden bipper i ca. 2 sekunder, før tilberedningen starter. Derefter tæller timeren ned til nul.

Hvis du af en eller anden grund skal annullere tilberedningsprocessen, før timeren er nået til nul, skal du holde "Acceptér"-knappen ⓫ nede i ca. 3 sekunder. Basisenheden bipper, kogningen stopper, og skærmbilledet vender tilbage til standardvisningen **H**.

## Hold varm

Til slut i tilberedningen bipper produktet og skifter automatisk til holde varm-funktionen. Holde varm-funktionen varer i op til to timer og tæller op fra H0:00 til H2:00. Når de 2 timer er gået, bipper basisenheden, og displayet viser H, der forbliver på skærmbilledet, indtil den varme plade når den omgivende temperatur (ca. 40 °C) **I**.

Skærmen bliver derefter blank. Ved at trykke på en knap kommer du tilbage til det skærmbillede, hvor du var, da du først tændte den.

Bemærk, at holde varm-funktionen når som helst kan stoppes under den 2 timer lange periode ved at holde "Acceptér"-knappen ❿ nede i ca. 2 sekunder.

**Efter tilberedning**

Sluk ved hovedafbryderen, og træk stikket ud af enheden.

Vigtigt: Kontroller, at basisenheden er kold, før gryden sættes væk.

## Rengøring og vedligeholdelse af din Flavour Savour

- Gryden og låget kan komme i opvaskemaskinen. Alternativt kan du bruge varmt sæbevand med en ikke-slibende skuresvamp. Brug ikke skuremidler eller rengøringsmidler.
- Sænk ikke basisenheden ned i vand eller anden væske. Brug en fugtig klud, og aftør grundigt for at rengøre den.
- Kontroller, at basisenheden til gryden/bunden og overfladen på den varme plade er fri for fastbrændt mad, og tør før brug. Grydens fod skal rengøres udvendig med en metalskuresvamp, hvis det er nødvendigt for at fjerne vanskelige pletter.
- Når du kommer ingredienser og væske i skålen, skal du undgå at overfylde den. Hvis væske flyder over og løber ned i basisenheden, skal du slukke for den og tage stikket ud, fjerne gryden og lade væsken løbe ud gennem afløbshullerne. For helt at fjerne overskydende mad eller væske, der kan have sat sig fast i fordybningen mellem varmepladen og metalreflektoren, skal basisenheden aftørres med en fugtig klud og tørre grundigt, før næste brug.

## OPSKRIFTER

### Bankekød

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Oksekød, skåret i tern | 700 g | 1 kg |
| Kartofler, skåret i tern | 500 g | 700 g |
| Gulerødder, skåret i skiver | 500 g | 700 g |
| Porrer skåret i skiver | 3 mellemstore | 3 store |
| Løg, hakket | 1 | 2 |
| Oksekødfond | 1 l | 1,5 l |
| Blandede krydderurter | 2 tsk. | 3 tsk. |
| Salt og friskkværnet sort peber | | |

Ved brug af brunings-/lukkefunktionen, skal der altid kommes 30 ml (2 spsk.) madolie i gryden først.

**Fremgangsmåde**

- Brug brunings-/lukkefunktionen til at brune kødet og stege løgene. (Steg kødet i to omgange ved 6,5 l)
- Bland resten af ingredienserne i.
- Skift til langsom stegning-indstilling.
- Steg i den længste tid for indstillingen.
- Jævn den med majsmel/sovsejævningsblanding.
- Tilsæt melboller 30 minutter til 1 time før slutningen af tilberedningstiden.

### Kylling og hvidvin

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Kyllingebryster | 6 | 10 |
| Smør | 30 g | 40 g |
| Løg, hakket | 1 store | 2 store |
| Svampe, skåret i skiver | 250 g | 400 g |
| Hvidvin | 3 spsk. | 5 spsk. |
| Kyllingefond | 500 ml | 750 ml |
| Blandede krydderurter | 1 tsk. | 2 tsk. |
| Majsmel | 3 spsk. | 5 spsk. |
| Æggeblommer | 2 | 3 |
| Piskefløde | 100 ml | 150 ml |
| Salt og friskkværnet sort peber | | |

**Fremgangsmåde**

- Der er ikke behov for brunings-/lukkefunktionen.
- Kom alle ingredienserne i gryden, undtagen mel, æg og fløde, og indstil til langsom stegning.
- Jævn den med majsmel/sovsejævningsblanding.
- Når maden er færdig, blandes æg og fløde sammen med lidt af den varme væske i skålen.
- I opskrifter med kylling er tilberedningstiden normalt kortere for hver indstilling. Dvs. 1 8 timer 2 6 timer 3 3-4 timer

### Kogt skinke

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Yderlår | 1,1 kg | 1,8 kg |

**Fremgangsmåde**

- Der er ikke behov for brunings-/lukkefunktionen.
- Anbring yderlåret i gryden, og dæk det med kogende vand.
- Kan færdiglaves i mindste eller længste tid for hver indstilling.

### Grøntsagssuppe

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Udvalg af grøntsager | 1,75 kg | 1,8 kg |
| Grøntsagsfond | 1,5 l | 2 l |
| Blandede krydderurter | efter smag | efter smag |
| Salt og friskkværnet sort peber | | |

**Fremgangsmåde**

- Der er ikke behov for brunings-/lukkefunktionen.
- Kom alle ingredienserne i på en gang, og tilbered i den længste tid for indstillingen.
- Bliver flydende ved afkøling.

### New England bøf

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Et stykke oksekød, inderlår | 1 kg | 1,5 kg |
| Suppevisk | 1 | 1 |
| Timian | 1½ tsk. | 2 tsk. |
| Peberkorn | 1½ tsk. | 2 tsk. |
| Skalotteløg | 8 | 10 |
| Gulerødder | 400 g | 550 g |
| Kålroe | 200 g | 300 g |
| Vand, nok til at dække stykket | | |

Ved brug af brunings-/lukkefunktionen, skal der altid kommes 30 ml (2 spsk.) madolie i gryden først.

**Fremgangsmåde**

- Brug brunings-/lukkefunktionen til at brune alle sider af kødet.
- Tilsæt resten af ingredienserne, og tilbered i den mindste tid for indstillingen.
- Jævn sovsen med majsmel til sovs.

### Bolognesesovs

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Hakkekød | 1 kg | 1,5 kg |
| Løg, hakket | 2 | 3 |
| Selleri skåret i skiver | 4 stænger | 6 stænger |
| Fed hvidløg, knust | 2 | 3 |
| Tomatpuré | 5 spsk. | 7 spsk. |
| Mel | 1 spsk. | 3 spsk. |
| Dåsetomater | 2 dåser | 3 dåser |
| Oksekødfond | 400 ml | 600 ml |
| Svampe, skåret i skiver | 200 g | 300 g |
| Blandede krydderurter | 1 tsk. | 2 tsk. |
| Salt og friskkværnet sort peber | | |

Ved brug af brunings-/lukkefunktionen, skal der altid kommes 30 ml (2 spsk.) madolie i gryden først.

**Fremgangsmåde**

- Brug brunings-/lukkefunktionen til at brune det hakkede kød, lidt ad gangen.
- Tilsæt løg, hvidløg og selleri, og steg til de er bløde.
- Skift til langsom stegning.
- Bland mel med puré, og tilsæt resten af ingredienserne hen af vejen.
- Rør godt rundt.
- Kan færdiglaves i den mindste eller længste tid for indstillingen.

DK

## Pølsegryde

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Olie | 1 spsk. | 1 spsk. |
| Pølser | 1 kg | 1,5 kg |
| Løg, hakket | 2 store | 3 store |
| Gulerødder, skåret i skiver | 4 | 5 |
| Porrer, skåret i skiver | 2 | 3 |
| Oksekødfond | 1 l | 1,5 l |
| Chutney | 4 spsk. | 6 spsk. |
| Worcestershire sovs | 3 spsk. | 5 spsk. |
| Salt og friskkværnet sort peber | | |

Ved brug af brunings-/lukkefunktionen, skal der altid kommes 30 ml (2 spsk.) madolie i gryden først.

**Fremgangsmåde**

- Brug brunings-/lukkefunktionen til at brune pølserne i flere omgange.
- Tilsæt grøntsager, og steg indtil de er bløde.
- Skift til langsom stegning.
- Tilsæt resten af ingredienserne, og tilbered i den mindste tid for indstillingen.

## Kød i karry

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Vegetabilsk olie | 4 spsk. | 4 spsk. |
| Madæbler, skrællede, fri for kerner og hakkede | 2 store | 3 mellemstore |
| Løg, hakket | 3 mellemstore | 3 store |
| Oksekød i tern | 1kg | 1.5kg |
| Karry | 4 tsk. | 5 tsk. |
| Oksekødfond | 650 ml | 1 l |
| Mango Chutney | 4 spsk. | 5 spsk. |
| Sultanas rosiner | 100 g | 150 g |
| Tomater i dåse, hakkede | 400 g | 600 g |
| Citronsaft | 2 spsk. | 3 spsk. |
| Majsmel | 3 spsk. | 5 spsk. |
| Salt og friskkværnet sort peber | | |

Ved brug af brunings-/lukkefunktionen, skal der altid kommes 30 ml (2 spsk.) madolie i gryden først.

**Fremgangsmåde**

- Brug brunings-/lukkefunktionen til at brune kødet, lidt ad gangen.
- Tilsæt løg, og steg, indtil de er bløde.
- Skift til langsom stegning.
- Tilsæt alle ingredienser, og rør godt rundt.
- Bland mel med puré og tilsæt resten af ingredienserne hen ad vejen.
- Rør godt rundt.
- Kan færdiglaves i den mindste eller længste tid for indstillingen.

## Thailandsk kød i karry

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Smør | 40 g | 60 g |
| Bankekød, skåret i tern | 700 g | 1 kg |
| Løg, hakket | 1 | 2 |
| Fed hvidløg, knust | 3 | 4 |
| Jordnøddesmør | 4 spsk. | 6 spsk. |
| Kokosmælk | 400 g | 800 g |
| Kartofler, skåret i kvarte | 500 g | 700 g |
| Karry | 3 spsk. | 4 spsk. |
| Thailandsk fiskesuppe | 3 spsk. | 4 spsk. |
| Brun farin | 3 spsk. | 4 spsk. |
| Oksekødfond | 500 ml | 1 l |

**Fremgangsmåde**

- Smelt smørret i gryden på brunings-/lukkefunktionen, og tilsæt kød, hvidløg og løg og brun det. (steg kødet i to omgange ved 6,5 l)
- Tilsæt løg og hvidløg, og steg til de er bløde.
- Tilsæt alle ingredienser, og rør godt rundt.
- Skift til langsom stegning.
- **Kan brænde lidt på i bunden af gryden, men ikke særlig meget. Det er bedst at anvende langsom stege-funktionerne.**

## BBQ ribben

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Ribben | 1 kg | 1,5 kg |
| BBQ sovs | 200 ml | 300 ml |

**Fremgangsmåde**

- Marinér ribbenene i sovsen i nogle timer eller natten over.
- Kom det i gryden, og steg i den nødvendige tid.
- **Alle programmer virker, men jo længere tilberedningstiden er, des mere mørt bliver kødet.**

## Sirupskage

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Smør | 125 g | 125 g |
| Lys sirup | 4 spsk. | 4 spsk. |
| Strøsukker | 100 g | 100 g |
| Æg | 2 | 2 |
| Selvhævende mel | 200 g | 200 g |
| Mælk | 2 spsk. | 2 spsk. |
| Citronsaft | 2 spsk. | 2 spsk. |

**Fremgangsmåde**

- Smør den indvendige side af en 1,25 l kageform med smør, og gør bunden tæt med bagepapir.
- Hæld siruppen i bunden af formen.
- Sammenpisk smør og sukker, indtil det er blødt og cremet.
- Bland lidt efter lidt æg og mel i, og rør mælk og saft i. Hæld blandingen ovenpå siruppen, og overdæk med bagepapir. Bind snor omkring, og lav et håndtag.
- Anbring den i Flavour Savour, og fyld halvvejs op i siderne med kogende vand.
- **Bages bedst på hurtig stuvningsindstilling i 1 time og 45 minutter.**

## Risengrød

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Smør | 40 g | 60 g |
| Grødris | 150 g | 250 g |
| Mælk | 1,5 l | 2 l |
| Muskat | i pulverform | 1 tsk. |

**Fremgangsmåde**

- Smør indersiden af den langsomme stegegryde med smør.
- Kom alle ingredienser i gryden, og omrør.
- **Det bedste resultater fås ved lav indstilling 1 (8-10 timer), ellers kan den brænde på i bunden af gryden.**

## Chokoladekage

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Kakao | 50 g | 50 g |
| Kogende vand | 6 spsk. | 6 spsk. |
| Bagepulver | 1 tsk. | 1 tsk. |
| Selvhævende mel | 175 g | 175 g |
| Strøsukker | 150 g | 150 g |
| Olie | 150 ml | 150 ml |
| Æg | 3 | 3 |

**Fremgangsmåde**

- Beklæd en 7" kageform med bagepapir.
- Bland kakaoen med kogende vand til en masse.
- Bland mel, kagepulver og sukker sammen i en skål.
- Slå æg og olie sammen, kom det i blandingen sammen med chokolademassen, og bland det godt.
- Hæld massen i formen, og dæk den med stanniol. Bind snor omkring, og lav et håndtag. Anbring den i den langsomme stegegryde, og fyld vand halvt op ad siderne.
- **Bages bedst på hurtig stuvningsindstilling i 1 time og 45 minutter.**

## Punch af bær

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Frisk frugt/bær (hindbær, solbær, blåbær osv.) | 700 g | 1,2 kg |
| Sukker | 100 g | 150 g |
| Selvhævende mel | 100 g | 200 g |
| Talg | 50 g | 100 g |
| Salt | i pulverform | i pulverform |
| Revet citronskal | 1 citron | 2 citroner |
| Mælk | 3-4 spsk. | 6-8 spsk. |

**Fremgangsmåde**

- Anbring frugten indeni Flavour Savour, og rør halvdelen af sukkeret i.
- Bland resten af sukkeret med melet, talgen, salt og revet citronskal.
- Tilsæt mælk til en dej, rør ikke for meget i den.
- Anbring boller af dejen ovenpå frugterne i midten. De må ikke røre siderne i gryden, da de udvider sig.
- Tilbered ved enhver indstilling ved det laveste tidsinterval.

## HJÆLPELINJE

Hvis der opstår problemer med apparatet, er du velkommen til at ringe til os.

Vi kan højst sandsynligt hjælpe dig bedre end forretningen, hvor du købte maskinen.

Sørg for at have følgende information parat, når du ringer, for at gøre det lettere og hurtigere for vores medarbejdere at hjælpe dig.

- Produktets navn.
- Modelnummer, der findes på undersiden af apparatet.
- Serienummer, der findes på undersiden af apparatet.

## Websted

Du kan også kontakte os via vores websted eller besøge stedet for at se på og købe apparater, reservedele og tilbehør i det omfattende Morphy Richards' sortiment.

www.morphyrichards.com

## DIN TOÅRIGE GARANTI

Apparatet er dækket af en toårig reparations- eller ombytningsgaranti.

Det er vigtigt, at du gemmer kvitteringen som dokumentation for købet. Du kan hæfte kvitteringen til bagsiden af denne vejledning for fremtidig reference.

Opgiv venligst følgende numre, hvis der opstår fejl ved produktet. Du finder numrene på produktets underside.

Modelnr.
Serienr.

Alle produkter fra Morphy Richards testes individuelt, før de forlader fabrikken. Hvis det usandsynlige skulle ske, at der opstår fejl ved enheden inden for 28 dage efter købsdatoen, skal enheden returneres til den forretning, hvor den er købt, og ombyttes med en anden.

Hvis der opstår en fejl efter de første 28 dage efter købsdatoen og inden for 24 måneder fra købsdatoen, skal du kontakte den lokale distributør og give dem produktets modelnummer og serienummer eller skrive til den lokale distributør på de anførte adresser.

Du bliver bedt om at returnere produktet (forsvarligt indpakket) til nedenstående adresse sammen med en kopi af kvitteringen.

Det defekte apparat repareres eller ombyttes derefter, sædvanligvis inden for 7 arbejdsdage efter modtagelse, dog med forbehold for undtagelserne som beskrevet nedenfor (1-9).

Hvis enheden af en eller anden grund ombyttes inden for garantiperioden på to år, beregnes garantien på den nye enhed fra den oprindelige købsdato. Derfor er det vigtigt at gemme den originale kvittering eller faktura, så du kan dokumentere købsdatoen.

For at være dækket af garantiperioden på to år skal enheden have været brugt i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger. For eksempel skal enhederne have været afkalket, ligesom filtrene skal have været holdt rene i henhold til anvisningerne.

Det er ikke Morphy Richards eller den lokale distributørs ansvar at ombytte eller reparere enheden under garantiens betingelser, hvis:

1 Defekten er forårsaget af eller kan tilskrives uforsætlig brug, misbrug, forsømmelig brug eller brug uden at følge fabrikantens anbefalinger, eller hvis defekten er forårsaget af elektriske spændingsbølger eller er opstået under transport.
2 Enheden er anvendt med en anden strømspænding end den, der er påtrykt produktet.
3 Andre personer (ud over vores serviceafdeling eller en autoriseret forhandler) har forsøgt at reparere enheden.
4 Enheden har været brugt til udlejningsformål eller har været anvendt til andre formål end husholdningsbrug.
5 Enheden er købt brugt.
6 Morphy Richards eller den lokale distributør er ikke ansvarlig for at udføre nogen form for servicearbejde under garantien.
7 Garantien omfatter ikke forbrugsvarer som poser, filtre og glaskarafler.
8 Batterier og skade fra lækage er ikke dækket af garantien.
9 Filtrene ikke er blevet rengjorte og udskiftet som specificeret.

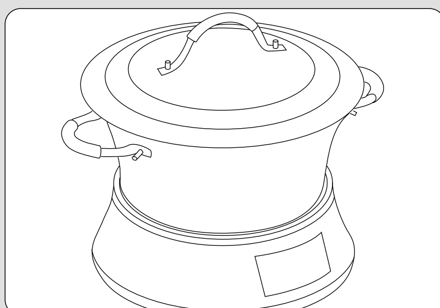
Denne garanti overdrager ikke nogen rettigheder ud over dem, der udtrykkeligt er beskrevet ovenfor, og dækker ikke krav i forbindelse med følgetab eller -skader. Denne garanti tilbydes som en ekstra fordel og påvirker ikke dine lovbestemte rettigheder som forbruger.

DK

flavour Savour

**Se också bruksanvisningen som innehåller viktig säkerhetsinformation och annan information om hur man använder Flavour Savour.**

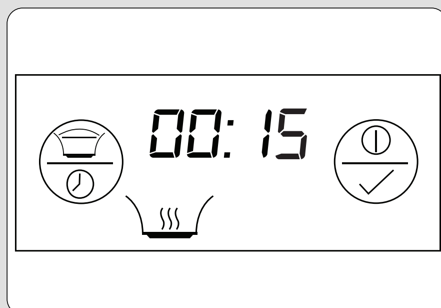
## Snabbstartsguide



I denna guide får du reda på hur du ska använda Flavour Savour för att bryna ca 1 kg kött och därefter använda programmen stekning i 1,5 tim eller långkokning i 8 tim. För alla andra program, se bruksanvisningen.

## Att använda funktionen Bryna

1

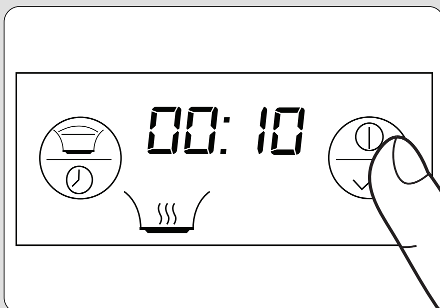



Placera grytan ❸ på basenheten ❺, sätt i kontakten till Flavour Savour.

På displayen visas standardskärmen (till vänster). Ikonen för Bryna ⓫ och tiden ❾ blinkar.

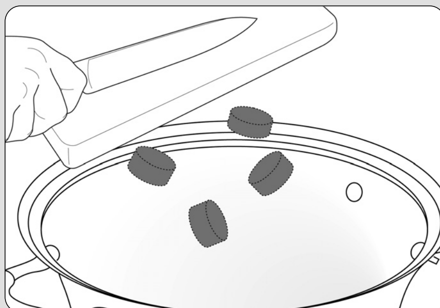
Lägg i lämplig mängd olja anpassat för köttet du önskar bryna.

2




Tryck på knappen ”Accept” ❿. Flavour Savour piper i ca 2 sekunder och det slutar blinka. Grytan börjar värmas upp och timern ❾ börjar nedräkningen. Det tar ca 5 minuter för oljan att nå rätt temperatur för bryning av köttet (när timern visar 00:10)

3



Lägg i köttet i grytan och rör om med jämna mellanrum tills ytan på köttet är brynt. När timern visar 00:00 piper basenheten och tillagningen slutar. Om ditt kött är brynt innan de 15 minuterna har gått kan du hålla ”Accept”-knappen ❿ nere i ca 3 sekunder. Basen piper och tillagningsprocessen avbryts. Om du behöver fortsätta, upprepa processen från steg 2 ovan.

## Att använda funktionen Steka 1:30

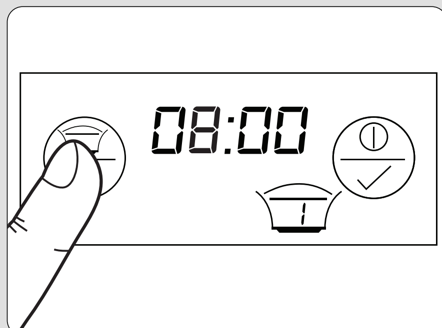
4




När bryningsprocessen är klar kan du lägga i ytterligare ingredienser (enligt recept). Tryck på knappen "Function/Time" ❽ en gång så visas följande skärm (till vänster). Tryck på knappen "Accept" ❿ två gånger. Basenheten piper då i ca 2 sekunder innan tillagningsprocessen påbörjas. Sätt på locket när Flavour Savour används på den här inställningen. För nedräkningstimer och funktionen Hålla varmt, se punkt 6.

## ELLER funktionen Långkokning

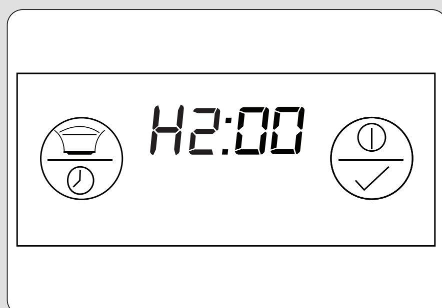
5




När bryningsprocessen är klar kan du lägga i ytterligare ingredienser (enligt recept). Tryck på knappen "Function/Time" ❽ två gånger så visas följande skärm (till vänster). Tryck på knappen "Accept" ❿ två gånger. Basenheten piper då i ca 2 sekunder innan tillagningsprocessen påbörjas. Sätt på locket när Flavour Savour används på den här inställningen. För nedräkningstimer och funktionen Hålla varmt, se punkt 6.

## Nedräkningstimer och funktionen Hålla varmt

6




I slutet av tillagningsprocessen piper det och programmet övergår automatiskt till funktionen Hålla varmt. Hålla varmt-funktionen varar i 2 timmar och räknar från 0:00 till 2:00. När 2 timmar har gått visas ett "H" som finns kvar tills grytan har nått en temperatur på ca 40°C. Därefter släcks skärmen helt.

Om du trycker på någon knapp visas standardskärmen igen.

S




## Få ut det mesta av din nya hushållsapparat...

**Säkerhet**

Vidrör aldrig långkokarens yttre hölje när den är på eller innan den har svalnat. Används grillvantar när du tar bort locket eller grytan av rostfritt stål.

**Effektivitet**

Om man tar bort locket försvinner värmen, vilket minskar effektiviteten på din långkokare och gör tillagningstiden längre. Försök att inte lyfta på locket mer än 3 till 4 gånger för att röra om eller lägga i ingredienser.

**Njut av fördelarna**

Långkokaren är bekväm, mångsidig och ger god och smakrik mat. Längre tillagningstid gör att smakerna fördelas bättre vilket ger godare mat. En långkokare värmer upp maten långsamt, vilket är ett idealiskt sätt att tillaga kött, allra helst lite billigare bitar som grytbitar, som efter en lång tillagning blir möra och goda. Kom ihåg att det finns inga gränser för vad du kan använda din långkokare till, använd bara din fantasi!

## VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Användningen av en elektrisk hushållsapparat kräver att du följer nedanstående säkerhetsregler som egentligen bara är sunt förnuft.

Primärt finns risken för personskada och/eller dödsfall och sekundärt finns risken att orsaka skada på hushållsapparaten. Dessa indikeras i texten med följande två konventioner:

**VARNING! Fara för person!**

**VIKTIGT: Fara för hushållsapparaten!**

Dessutom erbjuder vi följande säkerhetsråd.

## Placering

- Den här apparaten är avsedd att användas i hushållet och i liknande miljöer som t.ex
  bondgårdar,
  av gäster på hotell, motell och andra typer av boendemiljöer,
  som bed&breakfast.
  Den är inte avsedd för kökspersonal i restauranger, på kontor eller i andra arbetsmiljöer.
- Placera aldrig apparaten nära kanten på en köksbänk.
- Placera aldrig apparaten nära spisar eller ugnar.
- Se till att apparaten står på en stabil, plan och värmetålig yta.
- Se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och runt omkring apparaten så att luft kan cirkulera.
- Använd inte apparaten utomhus eller nära vatten.
- VIKTIGT: Använd inte apparaten nära gardiner, draperier, väggar, skåp eller andra lättantändliga material.
- VARNING! Använd inte under skåp.

## Personlig säkerhet

- VARNING: Rör inte apparaten eller andra varma delar under eller efter användning utan använd handtag eller knoppar, och använd alltid grytvantar när du tar bort locket.
- Skydda dig mot risken för en elektrisk stöt genom att aldrig placera apparatens bottenplatta i vatten eller annan vätska.
- Rör inte de heta ytorna. Använd grytvantar eller grytlappar när du tar bort locket eller varma behållare.
- Var mycket försiktig när du flyttar långkokaren om den innehåller varm mat, varmt vatten eller andra heta vätskor.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte har tillsyn eller har fått instruktioner om hur man använder den av någon person som är ansvarig för deras säkerhet.

## Nätsladd

- Nätsladden ska räcka från eluttaget till apparaten utan att anslutningarna sträcks ut.
- Låt inte nätsladden hänga över kanten på bänken så att ett barn kan nå den.
- Låt inte sladden ledas över ett öppet utrymme, exempelvis mellan ett lågt sittande uttag och ett bord.
- Låt inte sladden ledas över en spis eller hett område som kan skada sladden.
- Låt aldrig kontakten sitta kvar i vägguttaget när långkokaren inte används.
- Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes serviceagent, eller av annan kvalificerad person för att undvika fara.

## Barn

- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Lär barn att vara medvetna om farorna i köket, varna dem om farorna av att nå upp till ytor där de inte kan se vad som finns på dem, och att de heller inte ska försöka nå upp till dessa ytor.
- Barn är utsatta i köket, speciellt utan tillsyn och när hushållsapparater används och mat tillagas.
- Låt aldrig barn använda denna hushållsapparat.

## Andra säkerhetsåtgärder

- Sätt aldrig på långkokaren om grytan är tom.
- Låt locket och grytan i rostfritt stål svalna innan de sänks ner i vatten.
- Koka aldrig direkt på basenheten. Använd grytan av rostfritt stål.
- Använd inte locket om det är sprucket eller skadat.
- Sätt inte på apparaten om den står upp och ner eller ligger på sidan.
- Locket och grytan i rostfritt stål är ömtåliga. Hantera dem varsamt.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad, eller efter tekniskt fel i hushållsapparaten, eller om den har blivit skadad på något sätt. Kontakta Morphy Richards för mer information.
- Försök inte reparera den - hushållsapparaten innehåller delar som inte går att reparera. Ring hjälplinjen för att få råd.
- Om några andra tillbehör eller redskap än de som rekommenderas av Morphy Richards används, finns risk för brand, elektriska stötar eller personskador.
- Placera inte på eller nära gasspis, elektrisk spis eller i uppvärmd ugn.
- Använd endast för avsett syfte.
- Dra ur kontakten ur vägguttaget när du inte använder långkokaren, när du sätter på eller tar bort tillbehör samt före rengöring.
- Flytta inte hushållsapparaten när den är varm.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **Använd alltid grytan som medföljer. Använd ingen annan gryta.**

## ELEKTRISKA KRAV

Kontrollera att spänningen på märkplåten på din hushållsapparat motsvarar ditt hus elförsörjning som måste vara växelström.

**VARNING! Denna hushållsapparat måste jordas.**

## Delar

1. Rostfritt stål/glaslock
2. Ångventil
3. Tillagnings-/serveringsgryta i rostfritt stål
   (finns i 4,5 liter eller 6,5 liter beroende på modell)
4. Värmeelement
5. Basenhet
6. Kontroll-/displaypanel (se förstorat diagram)
7. Tömningshål x2 (undertill)
8. Funktions-/tidsknapp
9. Tidsdisplay
10. Accept-knapp
11. Ikon för Bryna och ikon för Steka
12. Ikon för Långkokning

## Knapp










## Tillagningskapacitet

- Flavour Savour på 6,5 liter har en maximal tillagningskapacitet på 5 liter.
- Flavour Savour på 4,5 liter har en maximal tillagningskapacitet på 3,5 liter.
- Kapaciteten finns på märkplåten på produktens undersida.

## Innan du använder Flavour Savour för första gången

Ta bort alla etiketter och lappar från produkten.

Diska den rostfria grytan och locket med en mjuk svamp eller liknande. ANVÄND INGEN grov borste eller annat skrovligt material eftersom den rostfria grytan får märken. Skölj grytan och locket noggrannt.

**VIKTIGT: SÄNK INTE NER FLAVOUR SAVOUR BASENHET I VATTEN**

**Obs:**

Första gången den här apparaten används kan en lukt förekomma p.g.a. tillverkningsrester som bränns av. Detta är helt normalt och påverkar inte maten som tillagas. Det försvinner efter några gångers användning.

## Flavour Savour Tips & Råd

- Alla ingredienser ska vara av rumstemperatur innan de läggs i grytan. Om de är kalla, låt de få rumstemperatur eftersom de annars påverkar tillagningstiden.
- Kött kan tas direkt från kylen, men använd aldrig fryst kött. Använd bryningsfunktionen för att bryna köttet.
- Se till att alla frysta ingredienser är ordentligt upptinade före användning.
- Om kall vätska ska användas enligt långkokningsreceptet (t.ex. vin) måste man först värma upp ingredienserna. Börja med bryningsfunktionen och lägg därefter i alla ingredienserna. När 15 minuter har gått kan du gå över till långkokning.
- Enligt traditionell långkokning ska man först rulla köttet i mjöl före bryning. Men det behövs inte i Flavour Savour. Bryn bara köttet enligt instruktionerna. Om vätskan är för tunn kan man vispa i t.ex. majsmjöl när ca 30 minuter återstår.
- Om kött med ben används (t.ex. kycklinglår, revben) kan långkokningsprocessen göra att köttet faller bort från benen - detta är helt normalt och gör att smaken blir bättre. Se däremot upp med små ben som kan finnas i vätskan.
- Fyll inte grytan för mycket. Recepten är avsedda för maximal kapacitet och då ska det finnas tillräckligt med utrymme för att maten ska kunna koka ordentligt. Kapaciteten finns på märkplåten på produktens undersida. Om du använder ditt eget recept, fyll endast till handtagens nitar som syns på insidan. A
- Locket blir mycket varmt, speciellt glaset och kanten av rostfritt stål. Handtaget med ett isolerande silikonmaterial blir däremot inte varmt och gör att du kan lyfta locket. Men det är ändå bra om du använder en grytlapp.
- Ingredienserna ska vara jämnt fördelade i grytan. Rotfrukter placeras bäst i den nedre halvan. Det är viktigt att alla ingredienser ligger i vätska.
- För att få en jämn tillagning ska rotfrukter skäras i kuber om 20 mm.
- Om det kokar över beror det vanligtvis på att det är för fullt i grytan. Ta bort lite av maten eller lite vätska.
- Kött som är lite mindre mört kräver längre tillagningstid vilket är idealiskt för långkokning. När funktionen stekning används (tillagningstid 1:30-1:45) lämpar sig kött av bättre kvalitet.
- Kyckling och kvalitetskött behöver kortare tillagningstid. Därför ska det lägre värdet av tidsintervallet användas - t.ex. för nivå 1 används 8 timmar.
- Dumplings kan stoppas i när 30-45 minuter återstår. Dessa kan läggas överst, de behöver inte stoppas ner i vätskan.
- Om skinkstek används ska den om möjligt vara kvar i plasten. Om det inte finns någon plast, lägg den i en kokpåse. Detta för att förhindra att steken faller sönder i bitar under tillagningen.
- Om inställningen stekning används ska maten stå i grytan ca 10 minuter före servering. Detta för att den kokande maten ska hinna svalna.
- När du har vant dig vid att använda din Flavour Savour kan du börja skapa egna recept, men följ gärna ett recept som en guide. Om ingredienser som pasta, mjölk, grädde eller skaldjur ska användas ska dessa tillsättas när 30 minuter återstår. Detta gäller inte kokosmjölk eller rispuddingreceptet.
- Låt ingen rå, okokt mat ligga i grytan för länge. Börja tillagningen så fort som möjligt. Om du måste fördröja tillagningen, förvara maten i kylen och när du är klar kan maten tas ut ur kylen för uppvärmning till rumstemperatur.
- Om en redan tillagad maträtt har kallnat kan man använda inställningen stekning på 1:30 tim för att värma maten igen. Det kan ta mellan 30-45 minuter att värma igen. Se till att maten är varm före servering.
- Om du bara tillagar i halva grytan kan tillagningstiden vanligtvis minskas till två tredjedelar. Se till att maten är genomstekt före servering.
- Om man tar vanliga recept och använder dessa till långkokning kan man behöva minska på vätskan, eftersom den inte avdunstar i samma takt.
- Om mer vätska behövs ska man använda kokande vatten.
- Om stek tillagas ska man börja med att täcka den med kokande vatten eller buljong. Mängden vätska kan minskas mot slutet av tillagningen.
- Okokta röda skärbönor måste ligga i blöt och kokas i åtminstone 10 minuter för att gifter ska försvinna innan de läggs i Flavour Savour.
- Ta gärna bort överskottet av olja efter bryningsprocessen.
- Om buljong eller såser från burkar eller dyl. används ska dessa först hettas upp i mikrovågsugn och därefter tillsättas. Man kan även lägga till 30 minuter till tillagningstiden.

## Förklaring av termer

**Bryna:**

Före stekning eller kokning av kött är det viktigt att köttet bryns. Det innebär att köttet steks lätt på utsidan i olja före steknings- eller långkokningsprocessen (köttet ska fortfarande vara rått inuti). Att bryna köttet gör att den goda smaken behålls samtidigt som det blir saftigare.

**Steka:**

När det gäller Flavour Savour betyder stekning att man kokar köttet och/eller grönsakerna i vätska (t.ex. vin, buljong, vatten) mellan 1 timme och 30 minuter och 1 timme och 45 minuter.

**Långkokning:**

Långkokning är ett sätt att tillaga mat under en längre tid (vanligtvis mellan 4 och 10 timmar i en vätska (t.ex. vin, buljong, vatten). Man hör på namnet att maten tillagas långsamt och försiktigt, vilket ofta innebär att köttet blir mörare. Kött med högre fetthalt lämpar sig mycket bra för långkokning eftersom fetter smälter.

## Bruksanvisning

Placera basenheten ❺ på en torr, jämn och värmetålig yta en bit från kanten på bänkskivan. Ställ den inte på golvet.

**OBS!**

Om produkten är påslagen men inte används, kommer timerns display att stängas av till standby-läge efter 30 minuter.

## Flavour Savours funktion Bryna

Placera grytan ❸ på basenheten ❺ och sätt i kontakten till Flavour Savour.

Displayen ❻ visar standardskärmen B.

Både tiden ❾ och ikonen för Bryning ⓬ blinkar. Lägg i lämplig mängd olja anpassat för köttet du önskar bryna.

Se recepten i den här instruktionsboken.

Vi rekommenderar att ca 2 matskedar olja används för att bryna 800-1200 g kött. Detta kan naturligtvis justeras beroende på personlig smak och mängden fett i köttet som ska brynas.

Tryck på ”Accept”-knappen ❿ en gång för att välja bryningsfunktionen. Flavour Savour piper i ca 2 sekunder och det slutar blinka. Grytan börjar värmas upp och timern ❾ börjar nedräkningen. Det tar ca 5 minuter för oljan att nå rätt temperatur för bryning (när timern visar 00:10). Ett bra sätt att testa om oljan är tillräckligt varm är att lägga i en liten bit kött eller lök i grytan. Om det fräser är temperaturen tillräckligt varm. Om det däremot inte fräser ska du låta grytan värmas upp ytterligare en minut och testa igen.

Tillsätt köttet och rör om tills utsidan är brynt. När timern visar 00:00 piper basenheten och bryningsprocessen slutar. Om ditt kött är brynt innan timern visar 00:00 kan du hålla ”Accept”-knappen ❿ nere i ca 3 sekunder. Basenheten piper, tillagningsprocessen upphör och skärmen återgår till standarddisplay B.

Om ditt kött behöver brynas några extra minuter efter tiden har nått 00:00, tryck bara på ”Accept”-knappen för att starta bryningsprocessen igen. Som vi förklarat innan kan du avbryta bryningsprocessen innan timern visar 00:00 genom att hålla ”Accept”-knappen ❿ nere i ca 3 sekunder.

På grund av den höga temperaturen som uppnås under bryningsprocessen får man bara genomföra max två 15-minuters bryningsprocesser i följd. Om du försöker välja programmet en tredje gång och grytan är varm kommer skärmen att visa --:-- och ikonen Bryna ⓫ blinkar **C.**

Funktionen kan inte väljas igen förrän grytan har kallnat. Detta ska emellertid inte innebära några problem eftersom det ska räcka att bryna köttet under 30 minuter (2x15).

**OBS!**

Påbörja inte bryningen utan att grytan ❸ står på basenheten ❺ eftersom den blir överhettad. Du får heller inte starta bryningsfunktionen utan att det finns olja i grytan.

## Bryning på din gas- eller elektriska spis i din Flavour Savour-gryta

Om du vill kan du använda din Flavour Savour-gryta på din gas- eller elektriska spis för att bryna köttet.

Tillsätt bara olja och sätt grytan på din spis. Oljan hettas upp något snabbare på spisen, så ta en liten bit kött eller lök för att testa temperaturen.

**Tips för bryning av kött**

När stora mängder kött ska brynas föreslår vi att du gör det i omgångar. Eftersom man ska röra om hela tiden är det enklare med mindre kvantiteter.

S

## Stekning

Sätt grytan ❸ på basenheten ❺. Tillsätt ingredienserna enligt receptet. Om du har använt funktionen Bryna eller bara satt på Flavour Savour, ska displayen visa standardskärmen **D**.

Tryck på knappen ”Function/Time” ❽ en gång så ändras displayen till **E**.

Tiden ❾ och ikonen för stekning ❿ blinkar. Tryck på knappen ”Accept” ❿ för att välja funktionen stekning. Ikonen Steka ⓫ upphör då att blinka.

(Observera att om du har valt ”Stekningsfunktionen” av misstag kan du återgå till föregående skärm genom att hålla knappen ”Function/Time” nere ❽ i ungefär 2 sekunder)

Du kan välja antingen programmet 1 timme och 30 minuter eller 1 timme och 45 minuter (beroende på receptet). För att välja programmet 1 timme och 30 minuter, tryck på ”Accept/Start/Stop”-knappen ❿. För att välja programmet 1 timme och 45 minuter, tryck på ”Function/Time”-knappen ❿. Tiden ❾ ändras då till 01:45. Tryck på ”Accept”-knappen ❿.

Tiden slutar blinka och basenheten piper i ungefär 2 sekunder innan tillagningsprocessen börjar. Timern börjar nedräkningen mot noll.

Om längre tillagningstid önskas kan man upprepa stekningsinställningen. Du måste bestämma hur mycket extra tid du behöver.

Om du behöver avbryta tillagningen innan timern är på noll kan du hålla ”Accept”-knappen nere ❿ i ungefär 3 sekunder. Basenheten piper, tillagningsprocessen upphör och skärmen återgår till standarddisplay **B**.

Under stekningsfunktionen kommer det ånga ur ventilen. Se till att ventilen är vänd från dig.

**VARNING! Ångan och ventilen kan vara varma.**

## Långkokning

Sätt grytan ❸ på basenheten ❺. Tillsätt ingredienserna enligt receptet. Om du har använt funktionen Bryna eller bara satt på Flavour Savour, ska displayen visa standardskärmen nedan **F**.

Tryck på knappen ”Function/Time” ❽ två gånger så ändras displayen till **G**.

Tiden ❾ och ikonen för Långkokning ⓬ blinkar. Det finns tre olika program för långkokning - 1, 2 och 3. Skillnaden är tiden som varje program kan ställas in på. Varje program har följande ikon:



Mellan 8 och 10 timmar (låg)



Mellan 6 och 8 timmar (medium)



Mellan 4 och 6 timmar (hög)

Om du vill använda långkokningsprogram 1, tryck på ”Accept”-knappen ❿.

Om du vill använda långkokningsprogram 2, tryck på knappen ”Function/Time” ❽ en gång (långkokningsikon 2 syns), innan du trycker på ”Accept”-knappen ❿.

Om du vill använda långkokningsprogram 3, tryck på knappen ”Function/Time” ❽ två gånger (långkokningsikon 3 syns), innan du trycker på ”Accept”-knappen ❿.

Tiden slutar blinka och basenheten piper i 2 sekunder innan tillagningsprocessen börjar och timern börjar nedräkningen mot noll.

När du trycker på ”Accept”-knappen ❿, slutar ikonen för långkokning ⓬ att blinka och bara tiden blinkar. (Observera att om du har valt ”Långkokningsfunktionen” av misstag kan du återgå till föregående skärm genom att hålla knappen ”Function/Time” nere ❽ i ungefär 2 sekunder)

Därefter kan du välja tiden som du vill att långkokningsprogrammet ska köras. Om du trycker på knappen ”Function/Time” ❽ kan du gå igenom de tillgängliga tiderna.

Tryck på ”Accept”-knappen när tiden du vill ha visas ❿.

Tiden slutar blinka och basenheten piper i ungefär 2 sekunder innan tillagningsprocessen börjar. Timern börjar nedräkningen mot noll.

Om du behöver avbryta tillagningen innan timern är på noll kan du hålla ”Accept”-knappen nere ⓫ i ungefär 3 sekunder. Basenheten piper, tillagningsprocessen upphör och skärmen återgår till standarddisplay **H**.

## Hålla varmt

I slutet av tillagningsprocessen piper det och programmet övergår automatiskt till funktionen Hålla varmt. Hålla varmt-funktionen varar i 2 timmar och räknar från 0:00 till 2:00. När 2 timmar har gått hörs ett pip och ett ”H” visas, som finns kvar tills grytan har nått en temperatur på ca 40°C **I**.

Därefter släcks skärmen helt. Om du trycker på någon knapp kommer du att få upp standardskärmen igen.

Observera att Hålla varmt-funktionen kan avslutas när som helst under 2-timmarsperioden om du håller ”Accept”-knappen nere ❿ i 2 sekunder.

**Efter tillagning**

Dra ur sladden till enheten.

Viktigt! Se till att basenheten är kall innan den ställs undan för förvaring.

## Rengöring och underhåll av din Flavour Savour

- Grytan och locket kan diskas i diskmaskin. Du kan även diska den för hand med diskmedel och en mjuk svamp. Använd inte skurmedel eller slipande rengöringsmedel.
- Sänk inte ner den elektriska basenheten i vatten eller i annan vätska. Använd en disktrasa för rengöring och låt torka ordentligt.
- Se till att basenheten och plattan är rena och att ingen fastbränd mat finns kvar och att de är torra före användning. Utsidan av grytan kan rengöras med en skursvamp om så behövs för att ta bort fastbränd mat.
- Se till att inte fylla grytan för mycket. Om det kokar över och rinner ner i basenheten, stäng av och dra ur kontakten ur vägguttaget, ta bort grytan och låt vätskan rinna ut ur hålen. Torka bort eventuell mat och vätska som kan ha hamnat i nedsänkningen mellan plattan och metallreflektorn, torka med en fuktig trasa och låt torka innan du fortsätter.

## RECEPT

## Köttgryta

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Kött skuret i tärningar | 700g | 1kg |
| Potatis i tärningar | 500g | 700g |
| Morötter, i skivor | 500g | 700g |
| Purjolök, i skivor | 3 medelstora | 3 stora |
| Lök, hackad | 1 | 2 |
| Köttbuljong | 1 liter | 1,5 liter |
| Blandade örter | 2 tsk | 3 tsk |
| Salt och nymalen svartpeppar | | |

När bryningsfunktionen används ska 30 ml matolja läggas i grytan först.

**Beskrivning**

- Använd bryningsfunktionen för att bryna köttet och steka löken. (Stek köttet i två omgångar för 6,5 liter)
- Tillsätt resten av ingredienserna.
- Ändra till långkokningsfunktionen.
- Tillaga på maximal tid för inställningen.
- Red med majsmjöl eller vatten.
- Tillsätt dumplings när 30 minuter till 1 timme återstår.

## Kyckling och vitt vin

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Kycklingbröst | 6 | 10 |
| Smör | 30g | 40g |
| Lök, hackad | 1 stor | 2 stora |
| Champinjoner i skivor | 250g | 400g |
| Vitt vin | 3 msk | 5 msk |
| Kycklingbuljong | 500ml | 750ml |
| Blandade örter | 1 tsk | 2 tsk |
| Majsmjöl | 3 msk | 5 msk |
| Äggulor | 2 | 3 |
| Grädde | 100ml | 150ml |
| Salt och nymalen svartpeppar | | |

**Beskrivning**

- Här behövs ingen bryning.
- Tillsätt alla ingredienserna förutom mjöl, ägg och grädde och ställ in på långkokning.
- Red med majsmjöl eller vatten.
- När tillagningen är klar, blanda ägg och grädde tillsammans med lite av den varma vätskan och rör ner det i grytan.
- Kyckling tillagas ofta på den kortaste tillagningstiden. t.ex. 1 8 tim 2 6 tim 3 3-4 tim

## Kokt grisköttt

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Griskött i bit | 1,1kg | 1,8kg |

**Beskrivning**

- Här behövs ingen bryning.
- Placera köttet i grytan och täck med kokande vatten.
- Kan tillagas på minsta eller längsta tillagningstid för varje inställning.

## Grönsakssoppa

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Val av grönsaker | 1,75kg | 1,8kg |
| Grönsaksbuljong | 1,5 liter | 2 liter |
| Blandade örter | efter smak | efter smak |
| Salt och nymalen svartpeppar | | |

**Beskrivning**

- Här behövs ingen bryning.
- Lägg i alla ingredienserna och tillaga på högsta tillagningstid för inställningen.
- Häll i vätska när det har svalnat.

## New England Beef

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Innanlår av oxkött | 1kg | 1,5kg |
| Bouquet garni | 1 | 1 |
| Timjan | 1,5 tsk | 2 tsk |
| Pepparkorn | 1,5 tsk | 2 tsk |
| Schalottenlök | 8 | 10 |
| Morötter | 400g | 550g |
| Kålrot | 200g | 300g |
| Vatten, tillräckligt för att täcka köttet | | |

När bryningsfunktionen används ska 30 ml matolja läggas i grytan först.

**Beskrivning**

- Bryn köttet med bryningsfunktionen på alla sidor.
- Tillsätt resten av ingredienserna och tillaga på minsta tiden för inställningen.
- Red såsen med majsmjöl.

## Köttfärssås

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Köttfärs | 1kg | 1,5kg |
| Lök, hackad | 2 | 3 |
| Selleri, i skivor | 4 stänger | 6 stänger |
| Vitlöksklyftor, krossade | 2 | 3 |
| Tomatpuré | 5 msk | 7 msk |
| Mjöl | 1 msk | 3 msk |
| Tomater på burk | 2 burkar | 3 burkar |
| Köttbuljong | 400ml | 600ml |
| Champinjoner i skivor | 200g | 300g |
| Blandade örter | 1 tsk | 2 tsk |
| Salt och nymalen svartpeppar | | |

När bryningsfunktionen används ska 30 ml matolja läggas i grytan först.

**Beskrivning**

- Med bryningsfunktionen ska man bryna det malda köttet lite i taget.
- Tillsätt lök, vitlök och selleri och stek tills de är mjuka.
- Ändra till långkokning.
- Blanda mjöl med tomatpuré och tillsätt tillsammans med resten av ingredienserna.
- Rör väl.
- Kan tillagas från minsta till längsta tillagningstid för inställningen.

## Korvgryta

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Olja | 1 msk | 1 msk |
| Korvar | 1 kg | 1,5 kg |
| Lök, hackad | 2 stora | 3 stora |
| Morötter, i skivor | 4 | 5 |
| Purjolök, i skivor | 2 | 3 |
| Köttbuljong | 1 liter | 1,5 liter |
| Chutney | 4 msk | 6 msk |
| Worcestershire-sås | 3 msk | 5 msk |
| Salt och nymalen svartpeppar | | |

När bryningsfunktionen används ska 30 ml matolja läggas i grytan först.

**Beskrivning**

- Bryn korvarna i omgångar med bryningsfunktionen.
- Tillsätt grönsakerna och stek tills de är mjuka.
- Ändra till långkokning.
- Tillsätt resten av ingredienserna och tillaga på minsta tiden för inställningen.

## Biff med curry

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Vegetabilisk olja | 4 msk | 4 msk |
| Matlagningsäpplen, skalade och med kärnhuset borttaget | 2 stora | 3 medelstora |
| Lök, hackad | 3 medelstora | 3 stora |
| Grytbitar | 1kg | 1,5kg |
| Currypulver | 4 tsk | 5 tsk |
| Köttbuljong | 650ml | 1 liter |
| Mango Chutney | 4 msk | 5 msk |
| Sultanarussin | 100g | 150g |
| Tomater på burk, hackade | 400g | 600g |
| Citronsaft | 2 msk | 3 msk |
| Majsmjöl | 3 msk | 5 msk |
| Salt och nymalen svartpeppar | | |

När bryningsfunktionen används ska 30 ml matolja läggas i grytan först.

**Beskrivning**

- Med bryningsfunktionen ska man bryna köttet lite i taget.
- Tillsätt löken och stek tills den är mjuk.
- Ändra till långkokning
- Tillsätt de andra ingredienserna och rör om.
- Blanda mjöl med tomatpuré och tillsätt tillsammans med resten av ingredienserna.
- Rör väl.
- Kan tillagas från minsta till längsta tillagningstid för inställningen.

S

## Thailändsk biff med curry

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Smör | 40g | 60g |
| Grytbitar | 700g | 1kg |
| Lök, hackad | 1 | 2 |
| Vitlöksklyftor, krossade | 3 | 4 |
| Jordnötssmör | 4 msk | 6 msk |
| Kokosmjölk | 400g | 800g |
| Potatis, delade i fyra bitar | 500g | 700g |
| Currypulver | 3 msk | 4 msk |
| Thailändsk fisksås | 3 msk | 4 msk |
| Farinsocker | 3 msk | 4 msk |
| Köttbuljong | 500ml | 1 liter |

**Beskrivning**

- Smält smör i grytan och tillsätt kött, vitlök och lök och bryn på bryningsfunktionen. (stek köttet i två omgångar för 6,5 liter)
- Tillsätt lök och vitlök och stek tills de är mjuka.
- Tillsätt de andra ingredienserna och rör om.
- Ändra till långkokning.
- **Kan bränna fast lite i botten. Bäst är att använda långkokning.**

## Grillade revben

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Revben | 1kg | 1,5kg |
| BBQ-sås | 200ml | 300ml |

**Beskrivning**

- Marinera revbenen i såsen i några timmar eller under natten.
- Lägg i grytan och tillaga under den tid som krävs.
- **Alla programmen går bra, men med längre tillagningstid blir köttet mörare.**

## Efterrätt av sockerkakstyp med sirap

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Smör | 125g | 125g |
| Ljus sirap | 4 msk | 4 msk |
| Strösocker | 100g | 100g |
| Ägg | 2 | 2 |
| Självjäsande mjöl | 200g | 200g |
| Mjölk | 2 msk | 2 msk |
| Citronsaft | 2 msk | 2 msk |

**Beskrivning**

- Smöra insidan av en form på ca 1,25 liter och lägg ett bakplåtspapper i botten.
- Häll sirap i botten.
- Rör ihop smör och socker tills det är jämnt och krämigt.
- Blanda i ägg och mjöl lite i taget och därefter mjölk och citronsaft. Lägg ut blandningen med en sked ovanpå sirapen och täck med veckat bakplåtspapper. Dra åt med ett snöre och gör ett handtag.
- Sätt den i långkokaren och fyll halvvägs upp längs sidorna med vatten.
- **Tillagas bäst på snabbstekning i 1:45 tim**

## Rispudding

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Smör | 40g | 60g |
| Grötris | 150g | 250g |
| Mjölk | 1,5 liter | 2 liter |
| Muskotnöt | nypa | 1 tsk |

**Beskrivning**

- Smöra långkokarens insida.
- Tillsätt ingredienserna och rör om.
- **Bästa resultat på låg inställning 1 (8-10 tim) annars kan grytans botten brännas.**

## Chokladkaka

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Kakao | 50g | 50g |
| Kokande vatten | 6 msk | 6 msk |
| Bakpulver | 1 tsk | 1 tsk |
| Självjäsande mjöl | 175g | 175g |
| Strösocker | 150g | 150g |
| Olja | 150ml | 150ml |
| Ägg | 3 | 3 |

**Beskrivning**

- Lägg bakplåtspapper i en 15 cm stor kakform.
- Blanda kakaopulver med kokande vatten till en gröt.
- Blanda mjöl, bakpulver och socker i en skål.
- Vispa ihop ägg och olja och häll i chokladröran, blanda väl.
- Häll i formen och täck med folie. Dra åt med ett snöre och gör ett handtag. Sätt den i långkokaren och fyll halvvägs med vatten.
- **Tillagas bäst på snabbstekning i 1:45 tim**

## Bärkaka

| | 4,5 liter | 6,5 liter |
|---|---|---|
| Färsk frukt/bär (hallon, björnbär, blåbär, etc.) | | |
| | 700g | 1,2kg |
| Socker | 100g | 150g |
| Självjäsande mjöl | 100g | 200g |
| Talg | 50g | 100g |
| Salt | nypa | nypa |
| Citronsaft | 1 citron | 2 citroner |
| Mjölk | 3-4 msk | 6-8 msk |

**Beskrivning**

- Lägg frukten i Flavour Savour och rör i hälften av sockret.
- Blanda resten av sockret med mjöl, talg, salt och citronsaft.
- Tillsätt mjölk så att en deg bildas, rör inte för mycket.
- Placera degbollarna ovanpå frukten i mitten, lägg dem inte nära kanterna på grytan eftersom de expanderar.
- Tillaga på vilken inställning som helst för den kortaste tiden.

## HJÄLPLINJE

Tveka inte att kontakta oss om du får problem med apparaten.

Det är mer troligt att vi kan hjälpa dig än återförsäljaren som sålde apparaten.

Ha gärna följande information tillgänglig så att vår personal snabbt kan besvara din fråga.

- Namnet på produkten.
- Modellnumret som finns på apparatens undersida.
- Serienumret som finns på apparatens undersida.

## Webbplats

Du kan också kontakta oss via vår webbplats eller besöka platsen för att titta eller köpa apparater, reservdelar eller tillbehör från Morphy Richards stora utbud.

www.morphyrichards.com

## DIN TVÅÅRIGA GARANTI

Den här apparaten omfattas av en tvåårig reparations- eller utbytesgaranti.

Det är viktigt att behålla köpkvittot från återförsäljaren som inköpsbevis. Häfta fast ditt kvitto på denna baksida för framtida referens.

Uppge följande information om det uppstår fel i produkten. Dessa nummer finns på produktens undersida.

Modellnr
Serienr

Alla produkter från Morphy Richards testas individuellt innan de lämnar fabriken. Om någon hushållsapparat mot förmodan skulle visa sig ha fel inom 28 dagar från inköpsdatum skall den returneras till inköpsstället för utbyte.

Kontakta din lokala distributör och ange produktens modellnummer och serienummer, eller skriv till din lokala distributör på den angivna adressen om felet uppstår efter 28 dagar, men inom 24 månader från det ursprungliga inköpsdatumet.

Du ombeds att returnera produkten (i säker, fullgod förpackning) till nedanstående adress med en kopia av inköpsbeviset.

Med förbehåll för de undantag som beskrivs nedan (1-9), kommer den felaktiga produkten att repareras eller att bytas ut och skickas tillbaka, vanligtvis inom 7 arbetsdagar från mottagandet.

Om denna artikel av någon anledning ersätts inom den 2-åriga garantiperioden kommer garantin på den nya artikeln att beräknas från det ursprungliga inköpsdatumet. Det är därför mycket viktigt att du behåller ditt ursprungliga kassakvitto eller din faktura för att indikera datum för det ursprungliga inköpet.

För att kvalificeras för den 2-åriga garantin måste hushållsapparaten ha använts i enlighet med tillverkarens anvisningar. Hushållsapparater måste exempelvis ha avkalkats och filter måste ha hållits rena enligt anvisningarna.

Morphy Richards eller den lokala distributören skall inte vara ansvarigt för att byta ut eller reparera varorna under villkoren i garantin där:

1 Felet har orsakats av eller kan tillskrivas oavsiktlig användning, felaktig användning, försumlig användning eller användning som strider mot tillverkarens rekommendationer, eller om felet har orsakats av överspänning eller uppkommit under transport.
2 Hushållsapparaten har använts med en annan spänning än vad som markerats på produkterna.
3 Reparationer har provats av andra personer än vår servicepersonal (eller auktoriserad återförsäljare).
4 Hushållsapparaten har använts för uthyrningssyften eller för icke-hushållsanvändning.
5 Apparaten är begagnad.
6 Morphy Richards eller den lokala distributörenär inte ansvarigt för att utföra någon typ av servicearbete under garantin.
7 Garantin exkluderar förbrukningsvaror såsom påsar, filter och glaskaraffer.
8 Batterier och skador från läckage omfattas inte av garantin.
9 Filtren har inte rengjorts eller bytts enligt instruktionerna.

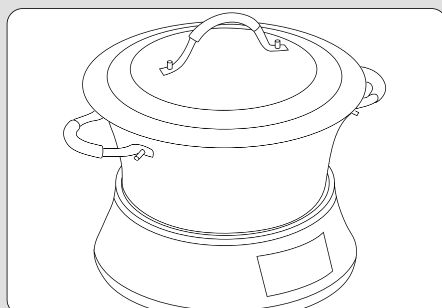
Denna garanti ger inte några andra rättigheter än de som uttryckligen beskrivs ovan och omfattar inte något anspråk på därav följande förlust eller skada. Denna garanti erbjuds som ytterligare förmån och påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument.

S

flavour Savour

**Proszę również zapoznać się z główną instrukcją, która zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz porady na temat obsługi urządzenia Flavour Savour.**

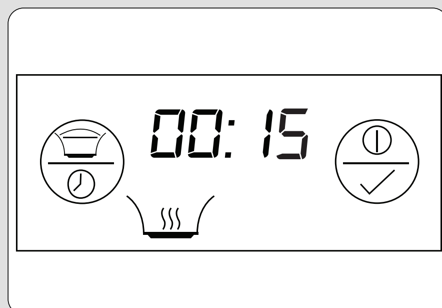
## Porady dotyczące szybkiego uruchomienia



Ten poradnik informuje jak korzystać z urządzenia do pружenia/przyrumienienia około 1 kg mięsa, a następnie duszenia przez 1:30 godziny lub powolnego gotowania przez 8 godzin. W przypadku wszystkich pozostałych programów zapoznaj się z pełną instrukcją.

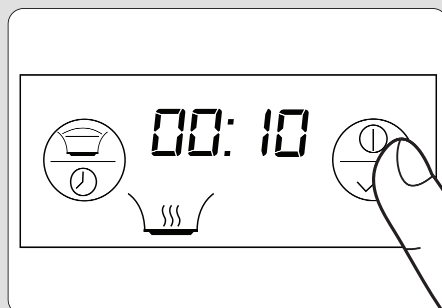
## Użycie funkcji prużenia/przyrumienienia

**1**



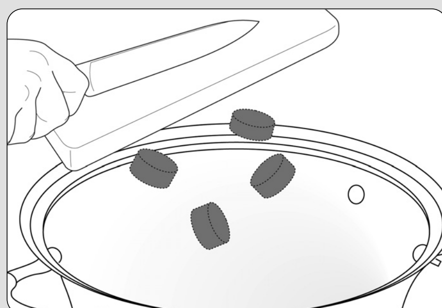

Umieść garnek ‹ na podstawie ❺ i włącz Flavour Savour.
Na wyświetlaczu pojawi się domyślny ekran (po lewej). Ikona Prużenie/przyrumienianie ⓫ oraz godzina ❾ będą migać.
Dolej odpowiednią ilość oleju do garnka, zgodnie z ilością mięsa, które będzie prużone.

**2**




Naciśnij przycisk „Zaakceptuj”❿. Urządzenie Flavour Savour będzie wydawać sygnały dźwiękowe przez około 2 sekundy i przestanie migać. Garnek następnie zacznie się nagrzewać i zegar zacznie ❾ odliczać czas. Olej osiągnie odpowiednią temperaturę po około 5 minutach – wtedy można rozpocząć prużenie/przyrumienianie mięsa (tzn. gdy na zegarze podana jest wartość 00:10)

**3**



Umieść mięso w garnku i mieszaj regularnie, aż zewnętrzna część mięsa będzie przyrumieniona. Gdy zegar osiągnie wartość zero, podstawa wyda sygnał dźwiękowy i proces pieczenia zakończy się. Jeśli mięso jest przyprużone zanim minie 15 minut, przytrzymaj przycisk „Zaakceptuj” ❿ przez około 3 sekundy. Baza wyda sygnał dźwiękowy i proces pieczenia zostanie zatrzymany. Jeśli musisz kontynuować, powtórz proces od punktu 2 powyżej.

## Używanie funkcji duszenia 1:30

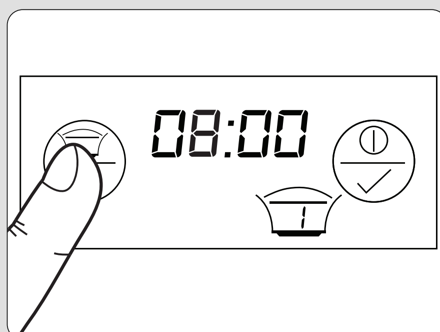
4




Gdy proces prużenia/rumienienia zostanie zakończony, dodaj pozostałe składniki (zgodnie z przepisem). Naciśnij jeden raz przycisk „Funkcja/czas 8 i pojawi się następujący ekran (po lewej). Naciśnij dwukrotnie przycisk „Zaakceptuj" 10 – podstawa wyemituje dwa sygnały w ciągu około 2 sekund i rozpocznie się proces pieczenia. Załóż pokrywę podczas korzystania z urządzenia Flavour Savour z tym ustawieniem. Więcej informacji na temat funkcji odliczania czasu i podtrzymywania ciepła można znaleźć w punkcie 6.

## LUB na temat używania funkcji powolnego gotowania

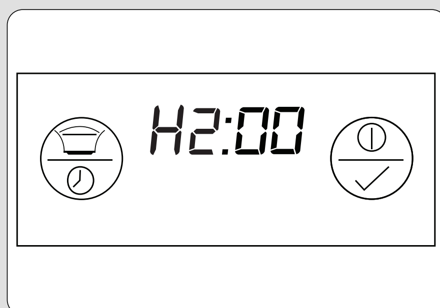
5




Gdy proces prużenia/rumienienia zostanie zakończony, dodaj pozostałe składniki (zgodnie z przepisem). Naciśnij dwukrotnie przycisk „Funkcja/czas" 8 i pojawi się następujący ekran (po lewej). Naciśnij dwukrotnie przycisk „Zaakceptuj" 10 – podstawa wyemituje dwa sygnały w ciągu około 2 sekund i rozpocznie się proces pieczenia. Załóż pokrywę podczas korzystania z urządzenia Flavour Savour z tym ustawieniem. Więcej informacji na temat funkcji odliczania czasu i podtrzymywania ciepła można znaleźć w punkcie 6.

## Odliczanie czasu podtrzymywanie ciepła

6




Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła. Podtrzymanie ciepła trwa do dwóch godzin i odliczanie rozpoczyna się do H0:00 do H2:00. Po upłynięciu 2 godzin na wyświetlaczu pojawi się symbol „H", który pozostanie na wyświetlaczu do momentu, gdy gorąca płyta osiągnie temperaturę otoczenia (około 40°C). Wyświetlacz wtedy będzie pusty.

Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje powrót do ekranu początkowego.

PL



## Jak najlepiej wykorzystać zalety Twojego nowego urządzenia...

**Bezpieczeństwo**

Nie wolno dotykać zewnętrznej obudowy garnka do powolnego gotowania podczas pracy urządzenia lub przed jego ostygnięciem. Stosuj rękawice w przypadku zdejmowania pokrywy lub garnka do gotowania ze stali nierdzewnej.

**Skuteczność**

Zdjęcie pokrywki spowoduje spadek temperatury w urządzeniu oraz intensywności gotowania i jednocześnie wydłuża czas gotowania potrawy. Staraj się nie podnosić pokrywki więcej niż 3 lub 4 razy w celu zamieszania potrawy lub dodania składników.

**Wykorzystaj możliwości urządzenia**

Powolne gotowanie sprawia, że potrawy są aromatyczne i pełne smaku. Dłuższe czasy gotowania zapewniają lepsze rozchodzenie się aromatów, dając im czas na odpowiednie wymieszanie i dodanie smaku potrawie. Garnek do powolnego gotowania delikatnie podgrzewa potrawę, co stanowi doskonały sposób gotowania mięs, np. duszenia wołowiny, która staje się delikatna i krucha dzięki długotrwałemu procesowi gotowania. Pamiętaj, że nie ma żadnych ograniczeń co do zastosowań tego garnka do powolnego gotowania. Jedyne ograniczenie stanowi Twoja wyobraźnia!

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Użytkowanie każdego urządzenia elektrycznego wymaga przestrzegania następujących podstawowych zasad bezpieczeństwa.

Po pierwsze, istnieje ryzyko obrażeń ciała lub śmierci, po drugie – ryzyko uszkodzenia urządzenia. Stopień ryzyka oznaczono w instrukcji obsługi w następujący sposób:

**OSTRZEŻENIE: Zagrożenie zdrowia i życia osób!**

**WAŻNE: Ryzyko uszkodzenia urządzenia!**

Poniżej podajemy porady dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia.

## Lokalizacja

- To urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak:
  gospodarstwa domowe;
  klienci hoteli, moteli oraz innych obiektów mieszkalnych, miejsca zakwaterowania;
  obiekty noclegowe oferujące posiłki.
  Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań profesjonalnych lub przemysłowych, tzn. w kuchniach, zakładach, biurach lub innych placówkach przemysłowych.
- Zawsze umieszczaj urządzenie z dala od krawędzi blatu.
- Nie trzymaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, palników, piekarników lub piecyków.
- Upewnij się, że urządzenie stoi na twardej, płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Upewnij się, że po bokach urządzenia oraz nad nim znajduje się wystarczająca ilość wolnej przestrzeni, pozwalająca na swobodny przepływ powietrza.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu ani w pobliżu wody.
- WAŻNE: Nie używaj urządzenia w pobliżu zasłon, kotar, ścian, szafek ani innych przedmiotów z materiałów łatwopalnych.
- OSTRZEŻENIE: Nie używaj urządzenia umieszczonego na blacie pod szafkami.

## Bezpieczeństwo osób

- OSTRZEŻENIE: W trakcie używania i zaraz po wyłączeniu urządzenia nie dotykaj urządzenia ani żadnej jego gorącej części – korzystaj z uchwytów lub gałek i zawsze używaj rękawicę do zdejmowania pokrywki.
- Aby ochronić się przed porażeniem prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nie dotykać gorących powierzchni. W przypadku podnoszenia pokrywki lub dotykania gorących pojemników należy zakładać rękawice kuchenne.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia z gorącymi potrawami, wodą lub innymi płynami.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

## Przewód zasilający

- Po podłączeniu do gniazda sieciowego przewód zasilający nie powinien być naprężony.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z blatu, gdzie byłby w zasięgu dziecka.
- Przewód zasilający nie może zwisać swobodnie, np. między nisko umieszczonym gniazdem elektrycznym a stołem.
- Przewód zasilający nie może leżeć na kuchence ani innej gorącej powierzchni, na której mógłby ulec uszkodzeniu.
- Nie wolno pozostawiać urządzania podłączonego do gniazda elektrycznego, jeśli urządzenie nie jest używane.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym producenta, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.

## Dzieci

- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Przekaż dzieciom niezbędne informacje, aby były świadome zagrożeń występujących w kuchni. Poucz je, aby nie sięgały tam, gdzie nie widzą dokładnie wszystkiego lub gdzie nie powinny sięgać.
- Dzieci narażone są na niebezpieczeństwo, szczególnie w kuchni, gdy pozostawione bez nadzoru przebywają w pobliżu pracującego sprzętu kuchennego lub gotujących się potraw.
- Nigdy nie pozwalaj dziecku na obsługę tego urządzenia.

## Pozostałe uwagi dotyczące bezpieczeństwa

- Nie włączaj urządzenia, jeśli garnek jest pusty.
- Poczekaj aż pokrywka i garnek ostygną przed zanurzeniem ich w wodzie.
- Nie wolno gotować potraw bezpośrednio w komorze urządzenia. Stosuj garnek ze stali nierdzewnej.
- Nie używaj pokrywki, jeśli jest pęknięta lub odkształcona.
- Nie włączaj urządzenia stojącego spodem do góry lub na boku.
- Pokrywa i garnek ze stali nierdzewnej są delikatne. Obchodź się z nimi ostrożnie.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką ani w przypadku, jeżeli toster zostanie w jakikolwiek sposób uszkodzony. W celu uzyskania porady skontaktuj się z firmą Morphy Richards.
- Nie próbuj sam naprawiać urządzenia - nie posiada ono żadnych części przeznaczonych do naprawy przez użytkownika. W celu uzyskania porady skontaktuj się z naszą infolinią.
- Używanie przystawek lub narzędzi niezatwierdzonych przez firmę Morphy Richards może wywołać pożar lub spowodować porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika elektrycznego lub gazowego ani w gorącym piekarniku.
- Używaj tylko w celu, do jakiego urządzenie zostało przeznaczone.
- Gdy urządzenie nie jest używane, przed zdejmowaniem lub zakładaniem elementów lub przed czyszczenie należy wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Nie przenoś gorącego urządzenia.
- Do urządzenia nie może być podłączony zewnętrzny wyłącznik czasowy lub system zdalnego sterowania.
- **Stosuj wyłącznie garnek dostarczony z urządzeniem. Nie używaj innego garnka.**

## WYMAGANIA ELEKTRYCZNE

Upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym doprowadzającym prąd przemienny.

**OSTRZEŻENIE: Urządzenie wymaga uziemienia.**

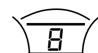
## Wyposażenie

1. Pokrywa ze stali nierdzewnej/szkła
2. Wylot pary
3. Garnek do gotowania ze stali nierdzewnej/naczynie do serwowania (4.5 l lub 6,5 l, w zależności od modelu.
4. Grzałka
5. Podstawa
6. Panel sterowania/wyświetlacz (patrz powiększony rysunek).
7. Otwór drenażowy x2 (pod spodem)
8. Przycisk Funkcja/czas
9. Wyświetlenie czasu
10. Przycisk Zaakceptuj
11. Ikona prużenia/przyrumienienia i duszenia
12. Ikona powolnego gotowania

## Przycisk

 Ikona prużenia/przyrumienienia

 Ikona duszenia

 Ikona powolnego gotowania

## Pojemność robocza

- Urządzenie Flavour Savour ma objętość 6,5 litra, a jego pojemność robocza wynosi 5 litrów.
- Urządzenie Flavour Savour ma objętość 4,5 litra, a jego pojemność robocza wynosi 3,5 litra.
- Pojemność jest podana na tabliczce znamionowej, która znajduje się pod spodem produktu.

## Przed pierwszym użyciem urządzenia Flavour Savour

Usuń wszystkie naklejki i etykiety z produktu.

Umyj garnek i pokrywkę ze stali nierdzewnej w gorącej wodzie z płynem za pomocą gąbki lub szmatki. NIE używaj zmywaków drucianych lub innych środków szorujących, ponieważ zarysują one powierzchnię stali nierdzewnej. Wypłucz i dokładnie wytrzyj do sucha garnek i pokrywę.

**WAŻNE: NIE ZANURZAJ W WODZIE PODSTAWY FLAVOUR SAVOUR**

**Pamiętaj, że:**

Podczas pierwszego użycia może być wyczuwalny dziwny zapach, spowodowany wypalaniem się pozostałości procesu produkcyjnego. Jest to całkowicie normalne zjawisko, nie pływa na pieczone produkty i ustąpi po kilku użyciach.

## Flavour Savour – wskazówki i porady

- Wszystkie składniki przed dodaniem powinny mieć temperaturę pokojową. Jeśli były zamrożone, poczekaj aż powrócą do temperatury pokojowej, ponieważ zimne składniki mają wpływ na czas pieczenia.
- Można użyć zimne mięso z lodówki, ale nie można używać zamrożonego mięsa. Używaj funkcji przyrumieniania do prużenia mięsa.
- Wszystkie zamrożone składniki przed gotowaniem muszą być całkowicie odmrożone.
- W przypadku używania zimnego bulionu w przepisie z powolnym gotowaniem (np. wina), należy wstępnie podgrzać składniki. Rozpocznij od funkcji przyrumieniania i dodaj wszystkie składniki. Gdy upłynie 15 minut, kontynuuj z funkcją powolnego gotowania.
- W przypadku tradycyjnego powolnego gotowania na ogniu, zalecamy oprószyć mięso mąką przed rumienieniem. Nie trzeba tego robić w urządzeniu Flavour Savour. Należy przyrumienić/uprużyć mięso zgodnie z instrukcją. Jeśli sos ma być zagęszczony, dodaj wymieszaną mąkę kukurydzianą z wodą około 30 minut przed końcem czasu pieczenia.
- W przypadku używania mięsa z kością (na przykład, udek kurczaka, żeberek itp.) proces powolnego gotowania może spowodować, że mięso oddzieli się od kości – jest to normalne zjawisko, które zapewnia bogatszy smak potrawy. Jednak zwróć uwagę na małe kości, które mogą znajdować się w sosie.
- Nie przepełniaj garnka – przepisy zamieszczone w tej instrukcji dotyczą pełnej pojemności i uwzględniają wolną przestrzeń nad potrawą, która zapewnia równomierne dopieczenie. Pojemność jest podana na tabliczce znamionowej, która znajduje się pod spodem produktu. W przypadku używania własnego przepisu zwróć uwagę, aby nie napełniać garnka powyżej nitów uchwytu (są one widoczne wewnątrz garnka). A
- Pokrywa podczas pieczenia staje się bardzo gorąca – szczególnie szklane okienko i obręcz ze stali nierdzewnej. Uchwyty zaizolowane sylikonem pozostaną chłodne, dzięki czemu można podnieść pokrywę. Jednak w tym celu zalecamy stosowanie rękawic kuchennych.
- Składniki powinny być rozmieszczone równomiernie w całym garnku. Jednak warzywa korzenne lepiej umieszczać w dolnej części garnka na początku pieczenia. Wszystkie składniki powinny być zanurzone w wywarze.
- Aby zapewnić równomierne gotowanie, warzywa korzenne powinny być odpowiednio pocięte (w kostkę o wymiarze 20 mm).
- Jeśli zawartość garnka wykipi, jest to z reguły spowodowane przepełnieniem – należy więc wyjąć część składników oraz/lub wywaru.
- Ogólnie twardsze mięso, np. mięso duszone, wymaga dłuższego czasu gotowania, który jest idealny w przypadku powolnego gotowania. W przypadku funkcji duszenia dobre dopieczenie większych kawałków mięsa wymaga czasu pieczenia około 1:30-1:45 godziny.
- Kurczak i kawałki mięsa wymagają mniej czasu pieczenia. Należy stosować w związku z tym krótszy zakres czasu – na przykład, w przypadku poziomu 1 ustaw 8 godzin.
- W przypadku pierogów należy dodać je do wywaru 30-45 minut przed zakończeniem gotowania. Można położyć je na wierzchu – nie ma konieczności zanurzania ich w wywarze.
- Kawałki szynki należy pozostawić w folii, jeśli tak zostały przygotowane. W przeciwnym razie użyj folii do pieczenia lub owiń nicią kuchenną, aby nie dopuścić do rozpadnięcia się mięsa podczas gotowania.
- W przypadku używania ustawienia powolnego gotowania, pozostaw ugotowaną potrawę na 10 minut przed podaniem. Dzięki temu gorąca (wrząca) potrawa zdąży nieco ostygnąć.
- Gdy nabierzesz wprawy z używania urządzenia Flavour Savour, możesz zacząć tworzyć własne przepisy. Jednak zalecamy traktowanie podanego przepisu jako przepisu bazowego. W przypadku stosowania składników takich jak makaron, mleko, śmietana, owoce morza lub skorupiaki, należy dodać je 30 minut przed końcem czasu gotowania pozostałych składników. Nie dotyczy to mleka kokosowego i puddingu ryżowego.
- Nie pozostawiać surowej, nieugotowanej żywności w garnku. Rozpocznij proces gotowania jak najszybciej. Jeśli musisz opóźnić gotowanie, przechowuj je w chłodziarce i gdy jesteś gotowy do rozpoczęcia, poczekaj, aż składniki osiągną temperaturę pokojową.
- Jeśli wcześniej ugotowana potrawa ostygła, podgrzej ją używając ustawienia powolnego gotowania 1:30 godz. W zależności od przepisu podgrzanie może potrwać od 30 do 45 minut. Przed podaniem sprawdź, czy potrawa jest odpowiednio podgrzana.
- W przypadku gotowania połowy podanej ilości, czas gotowania z reguły skraca się o jedną trzecią. Przed podaniem sprawdź, czy potrawa jest równomiernie ugotowana.
- Dostosowanie istniejących przepisów konwencjonalnego gotowania do zastosowania w urządzeniu do powolnego gotowania może wymagać ograniczenia ilości wywaru, ponieważ płyny nie odparują w tak dużej ilości.
- Tam gdzie wymagany jest bulion, zastosuj wrzącą wodę.
- Przygotowując kawałki mięsa rozpocznij od zalania ich wrzącą wodą lub bulionem. Jego ilość pod koniec czasu gotowania może się zmniejszyć.
- Surowa czerwona fasola musi być namoczona i gotowana przynajmniej przez 10 minut w celu usunięcia toksyn. Dopiero wtedy można ją przełożyć do garnka Flavour Savour.
- Po zarumienieniu można odlać nadmiar oleju, jeśli jest to wymagane.
- W przypadku używania bulionu lub sosu ze słoika lub pojemnika, najpierw należy podgrzać go w kuchence mikrofalowej, a następnie dolać do garnka. Można również dodać 30 minut do czasu gotowania.

## Wyjaśnienie pojęć

**Rumienienie/prużenie:**

Przed duszenie lub powolnym gotowaniem mięsa ważne jest, aby mięso zostało najpierw zarumienione/uprużone. Oznacza to, lekkie obgotowanie mięsa na zewnątrz w gorącym oleju przed rozpoczęciem procesu duszenia lub powolnego gotowania (mięso nadal powinno być surowe w środku). Prużenie/rumienienie mięsa w ten sposób pomaga zachować jego smak oraz wilgotność.

**Duszenie:**

W przypadku urządzenia Flavour Savour, duszenie oznacza gotowanie mięsa oraz/lub warzyw w wywarze (np. winie, bulionie, wodzie) przez 1 godzinę i 30 minut do 1 godziny i 45 minut.

**Powolne gotowanie:**

Powolne gotowanie to sposób na gotowanie potrawy przez długi czas (z reguły jest to od 4 do 10 godzin) w wywarze (np. w winie, bulionie, wodzie). Jak sugeruje nazwa potrawa jest gotowana wolniej i spokojniej – często oznacza to, że mięso będzie delikatniejsze. Mięso o dużej zawartości tłuszczu dobrze nadaje się do powolnego gotowania, ponieważ ten proces umożliwia skuteczne wytopienie się tłuszczu, przez co mięso staje się bardzo delikatne.

## Instrukcja użytkowania

Umieść podstawę ❺ na suchej, równej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, z dala od krawędzi blatu roboczego. Nie stawiaj urządzenia na podłodze.

**Pamiętaj, że:**

Jeśli urządzenie zostanie włączone i nie będzie używane, oświetlenie wyświetlacza zegara przełączy się w tryb czuwania po 30 minutach.

## Funkcja prużenia/rumienienia Flavour Savour

Umieść garnek ❸ na podstawie ❺ i włącz Flavour Savour.

Na wyświetlaczu ❻ pojawi się ekran domyślny **B**.

Wyświetlanie czasu ❾ i ikona funkcji prużenia ⓫ będą migać. Dolej odpowiednią ilość oleju do garnka, zgodnie z ilością mięsa, które będzie prużone.

Zapoznaj się z przepisami w instrukcji obsługi.

Zalecamy dolanie około dwóch łyżek stołowych oleju roślinnego na prużenie około 800 g-1200 g mięsa. Ta ilość można zmienić, zgodnie z własnym gustem oraz zawartością tłuszczu w mięsie.

Aby wybrać funkcję prużenia, należy nacisnąć jeden raz przycisk „Zaakceptuj” ❿.

PL

Urządzenie Flavour Savour będzie wydawać sygnały dźwiękowe przez około 2 sekundy i przestanie migać. Garnek następnie zacznie się nagrzewać i zegar zacznie ❾ odliczać czas. Olej osiągnie odpowiednią temperaturę po około 5 minutach – wtedy można rozpocząć prużenie/przyrumienianie mięsa (tzn. gdy na zegarze podana jest wartość 00:10). Dobrym sposobem na sprawdzenie, czy olej jest wystarczająco gorący, jest położenie małego kawałka mięsa lub cebuli w garnku. Jeśli mięso lub cebula skwierczy w oleju, oznacza to, że olej ma odpowiednią temperaturę do prużenia/rumienienia. Jeśli nie skwierczy – poczekaj jeszcze minutę i powtórz sprawdzenie.

Umieść mięso w garnku i mieszaj regularnie, aż zewnętrzna część mięsa będzie przyrumieniona. Gdy zegar osiągnie wartość zero, podstawa wyda sygnał dźwiękowy i proces pieczenia zakończy się. Jeśli mięso jest przyprużone zanim zegar osiągnie wartość zero, przytrzymaj przycisk „Zaakceptuj" ❿ przez około 3 sekundy. Podstawa wyemituje sygnał dźwiękowy, proces gotowania zatrzyma się i na wyświetlaczu pojawi się ekran domyślny **B**.

Jeśli mięso wymaga kilku dodatkowych minut duszenia, a zegar wskazuje już zero, wystarczy nacisnąć przycisk „Zaakceptuj", aby uruchomić ponownie funkcję prużenia/rumienienia. Zgodnie z powyższym opisem, aby anulować funkcję prużenia zanim na zegarze pojawi się wartość zero, przytrzymaj przycisk „Zaakceptuj" ❿ przez około 3 sekundy.

W związku z wysoką temperaturą urządzenia Flavour Savour w trybie prużenia/rumienienia, można jedynie wykonać maksymalnie dwa 15-minutowe programy pieczenia bezpośrednio po sobie. W przypadku próby wybrania programu po raz trzeci, gdy urządzenie jest gorące, na wyświetlaczu pojawi się —:— i będzie migać ikona „Prużenie/rumienienie" ⓫ **C**.

Funkcja będzie niedostępna aż do chwili, gdy urządzenie odpowiednio ostygnie. Nie powinno to stanowić problemu, ponieważ w ciągu 30 minut (2 x 15) można wystarczająco zarumienić/uprużyć wymaganą ilość mięsa.

**Pamiętaj, że:**

Nie uruchamiaj funkcji „Prużenie/rumienienie" bez pokrywki ❸ założonej na podstawie,❺ ponieważ spowoduje to przegrzanie urządzenia. Nie należy również uruchamiać funkcji „Prużenie/rumienienie" bez wcześniejszego dodania oleju do garnka.

## Prużenie/rumienienie na płycie gazowej lub elektrycznej w garnku Flavour Savour

Jeśli wolisz, możesz użyć garnka Flavour Savour i uprużyć/zarumienić mięso na płycie gazowej lub elektrycznej.

Wystarczy dodać olej zgodnie z powyższym opisem i umieścić garnek na palniku. Olej może nagrzać się nieco szybciej na płycie grzejnej, więc użyj małego kawałka mięsa/cebuli, aby sprawdzić, czy temperatura jest odpowiednia.

**Wskazówka dotycząca prużenia/rumienienia mięsa**

W przypadku prużenia dużych kawałków mięsa zalecamy podzielenie mięsa na mniejsze porcje w celu ułatwienia zadania. W związku z tym, że mięso należy mieszać w trakcie tego procesu, mniejsze kawałki mięsa ułatwiają tę czynność.

## Funkcja duszenia

Umieść garnek ❸ na podstawie ❺. Dodaj składniki zgodnie z przepisem. Niezależnie od tego, czy wcześniej użyta była funkcja „Prużenie/rumienienie" lub urządzenie Flavour Savour właśnie zostało włączone, na wyświetlaczu powinien pojawić się ekran domyślny **D**.

Naciśnij jeden raz przycisk „Funkcja/czas" ❽ i na wyświetlaczu pojawi się **E**.

Wyświetlanie czasu ❾ i ikona funkcji duszenia ⓫ będą migać. Naciśnij przycisk „Zaakceptuj", aby wybrać funkcję duszenia. Ikona duszenia ⓫ przestanie wtedy migać.

(Jeśli funkcja duszenia została wybrana przypadkowo, można wrócić do poprzedniego ekranu przytrzymując przez około 2 sekundy przycisk „Funkcja/czas" ❽).

Następnie można wybrać program 1:30 godziny lub 1:45 godziny (w zależności od używanego przepisu). Aby wybrać program 1:30 godziny, naciśnij przycisk „Zaakceptuj/Start/Stop" ❿. Aby wybrać program 1:45 godziny, naciśnij przycisk „Funkcja/czas" ❿. Na wyświetlaczu czasu ❾ wtedy pojawi się wartość 01:45.

Naciśnij przycisk „Zaakceptuj".Czas przestanie migać i podstawa będzie emitować sygnał dźwiękowy przez około 2 sekundy. Następnie rozpocznie się proces pieczenia. Rozpocznie się odliczanie czasu na zegarze do zera.

Jeśli czas pieczenia był za krótki, można ponownie wybrać ustawienie duszenia. Trzeba jednak określić ile dodatkowego czasu pieczenia ma być wybrane.

Jeśli z jakiegokolwiek powodu konieczne jest anulowanie procesu pieczenia zanim na zegarze pojawi się wartość zero, przytrzymaj przycisk „Zaakceptuj" ❿ przez około 3 sekundy. Podstawa wyemituje sygnał dźwiękowy, proces gotowania zatrzyma się i na wyświetlaczu pojawi się ekran domyślny **B**.

Podczas trwania funkcji duszenia para wodna będzie wydostawać się przez otwór wentylacyjny pary. Otwór wentylacyjny powinien znajdować się z tyłu urządzenia.

**OSTRZEŻENIE: Para i otwór wentylacyjne będą gorące.**

## Funkcja powolnego gotowania

Umieść garnek ❸ na podstawie ❺. Dodaj składniki zgodnie z przepisem. Niezależnie od tego, czy wcześniej użyta była funkcja „Prużenie/rumienienie" lub urządzenie Flavour Savour właśnie zostało włączone, na wyświetlaczu powinien pojawić się ekran domyślny, jak poniżej **F**.

Naciśnij dwukrotnie przycisk „Funkcja/czas" ❽ i na wyświetlaczu pojawi się **G**.

Wyświetlanie czasu ❾ i ikona powolnego gotowania ⓫ będą migać. Dostępne są trzy programy powolnego gotowania – 1, 2 i 3. Programy różnią się zakresem czasowym. Każdy program ma inną ikonę:



Od 8 do 10 godzin (niski)



Od 6 do 8 godzin (średni)



Od 4 do 6 godzin (wysoki)

Jeśli chcesz użyć programu powolnego gotowania 1, naciśnij przycisk „Zaakceptuj" ❿.

Jeśli chcesz użyć programu powolnego gotowania 2, naciśnij jeden raz przycisk „Funkcja/czas" ❽ (pojawi się ikona powolnego gotowania 2) – przed naciśnięciem przycisku „Zaakceptuj" ❿.

Jeśli chcesz użyć programu powolnego gotowania 3, naciśnij dwukrotnie przycisk „Funkcja/czas" ❽ (pojawi się ikona powolnego gotowania 3) – przed naciśnięciem przycisku „Zaakceptuj" ❿.

Czas przestanie migać i podstawa będzie emitować sygnał dźwiękowy przez około 2 sekundy. Następnie rozpocznie się proces pieczenia i zegar zacznie odliczać czas do zera.

Po naciśnięciu przycisku „Zaakceptuj" ❿, ikona powolnego gotowania ⓬ przestanie migać i tylko czas będzie migać. (Jeśli funkcja duszenia została wybrana przypadkowo, można wrócić do poprzedniego ekranu przytrzymując przez około 2 sekundy przycisk „Funkcja/czas" ❽).

Następnie można wybrać czas działania programu powolnego gotowania. Naciśnięcie przycisku „Funkcja/czas" ❽ umożliwia przejście przez wszystkie dostępne wartości czasu.

Gdy na wyświetlaczu pojawi się wymagany czas, naciśnij przycisk „Zaakceptuj" ❿.

Czas przestanie migać i podstawa będzie emitować sygnał dźwiękowy przez około 2 sekundy. Następnie rozpocznie się proces pieczenia. Rozpocznie się odliczanie czasu na zegarze do zera.

Jeśli z jakiegokolwiek powodu konieczne jest anulowanie procesu pieczenia zanim na zegarze pojawi się wartość zero, przytrzymaj przycisk „Zaakceptuj" ⓫ przez około 3 sekundy. Podstawa wyemituje sygnał dźwiękowy, proces gotowania zatrzyma się i na wyświetlaczu pojawi się ekran domyślny **H**.

## Podtrzymanie ciepła

Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła. Podtrzymanie ciepła trwa do dwóch godzin i odliczanie rozpoczyna się do H0:00 do H2:00.

Po upłynięciu 2 godzin na wyświetlaczu pojawi się symbol „H", który pozostanie na wyświetlaczu do momentu, gdy gorąca płyta osiągnie temperaturę otoczenia (około 40°C). **I**.Wyświetlacz wtedy będzie pusty. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje powrót do ekranu początkowego.

Funkcję podtrzymywania ciepła można wyłączyć w dowolnym czasie w ciągu 2 godzin, poprzez przytrzymanie przez około 2 sekundy przycisku „Zaakceptuj" ❿.

**Po gotowaniu**

Odłącz przewód zasilający od źródła zasilania.

Ważne: Przed schowaniem garnka należy upewnić się, że urządzenie jest chłodne.

## Czyszczenie i konserwacja urządzenia Flavour Savour

- Garnek i pokrywkę można myć w zmywarce. Można również myć je ręcznie w gorącej wodzie z płynem, używając do mycia miękką szmatkę. Nie używaj środków chemicznych ani mechanicznych o działaniu ściernym.
- Nigdy nie zanurzaj korpusu urządzenia (z elementami elektrycznymi) w wodzie lub innym płynie. Do czyszczenia należy stosować wilgotną szmatkę i następnie dokładnie wytrzeć.
- Przed użyciem upewnij się, że podstawa garnka oraz powierzchnia płyty grzejnej są czyste, pozbawione przypalonych resztek potraw i suche. Zewnętrzną podstawę garnka w razie potrzeby można czyścić drucianym zmywakiem, aby usunąć uporczywe zabrudzenia.
- W przypadku dodawania składników i płynów do garnka należy zwrócić uwagę, aby nie przepełniać go. W przypadku wykipienia, jeśli płyn dostanie się na podstawę, należy wyłączyć urządzenie, odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i odczekać, aż płyn ścieknie przez otwory odprowadzające. Całkowicie wytrzeć nadmiar produktu lub płynu, który mógł pozostać we wnęce pomiędzy płytą grzejną i metalowym reflektorem, przetrzeć wilgotną szmatką i dokładnie wysuszyć przed następnych użyciem.

## PRZEPISY

### Gulasz wołowy

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Wołowina, pokrojona w kostkę | 700 g | 1 kg |
| Ziemniaki, pokrojone w kostkę | 500 g | 700 g |
| Marchew, plasterki | 500 g | 700 g |
| Poszatkowany por | 3 średnie | 3 duże |
| Pokrojona cebula | 1 | 2 |
| Bulion wołowy | 1 l | 1,5 l |
| Mieszanka przypraw | 2 łyżeczki | 3 łyżeczki |
| Sól i świeżo zmielony czarny pieprz | | |

W przypadku używania funkcji rumienienia/prużenia na początku zawsze należy dodać 30 ml (2 łyżki stołowe) oleju do pieczenia.

**Sposób przyrządzania**

- Używaj funkcji rumienienia/prużenia do rumienienia mięsa i smażenia cebuli. (W przypadku garnka 6,5 l mięso należy piec w dwóch etapach)
- Zmieszaj pozostałe składniki.
- Przełącz na ustawienie powolnego gotowania.
- Gotuj przez maksymalny czas danego ustawienia.
- Zagęść mieszanką mąki kukurydzianej/wody.
- Dodaj pierogi 30 minut do 1 godziny przed zakończeniem.

### Kurczak z białym winem

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Piersi kurczaka | 6 | 10 |
| Masło | 30 g | 40 g |
| Pokrojona cebula | 1 duża | 2 duże |
| Poszatkowane pieczarki | 250 g | 400 g |
| Białe wino | 3 łyżki | 5 łyżek |
| Bulion drobiowy | 500 ml | 750 ml |
| Mieszanka przypraw | 1 łyżeczka | 2 łyżeczki |
| Mąka kukurydziana | 3 łyżki | 5 łyżek |
| Żółtka | 2 | 3 |
| Śmietana kremowa | 100 ml | 150 ml |
| Sól i świeżo zmielony czarny pieprz | | |

**Sposób przyrządzania**

- Nie trzeba używać funkcji rumienienia/prużenia.
- Dodaj wszystkie składniki oprócz mąki, jajek i śmietany do garnka i włącz powolne gotowanie.
- Zagęść mieszanką mąki kukurydzianej/wody.
- Po ugotowaniu zmieszaj jajka i śmietanę z odrobiną gorącego wywaru i wymieszaj z potrawą.
- W przypadku przepisów z kurczakiem najczęściej ustawiany jest najkrótszy czas, np. 1 8 godz. 2 6 godz. 3 3-4 godz.

### Gotowana szynka

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Szynka wędzona | 1,1 kg | 1,8 kg |

**Sposób przyrządzenia**

- Nie trzeba używać funkcji rumienienia/prużenia.
- Umieść szynkę w garnku i zalej wrzątkiem.
- Można gotować zgodnie z minimalnym lub maksymalnym czasem każdego ustawienia.

### Zupa warzywna

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Mieszanka warzywna | 1,75 kg | 1,8 kg |
| Bulion warzywny | 1,5 l | 2 l |
| Mieszanka przypraw | do smaku | do smaku |
| Sól i świeżo zmielony czarny pieprz | | |

**Sposób przyrządzania**

- Nie trzeba używać funkcji rumienienia/prużenia.
- Dodaj od razu wszystkie składniki i gotuj przez maksymalny czas danego ustawienia.
- Zmiksuj po schłodzeniu.

### Wołowina po angielsku

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Górna część wołowiny | 1 kg | 1,5 kg |
| Bouquet garni | 1 | 1 |
| Tymianek | 1,5 łyżeczki | 2 łyżeczki |
| Ziarna pieprzu | 1,5 łyżeczki | 2 łyżeczki |
| Szalotki | 8 | 10 |
| Marchew | 400 g | 550 g |
| Brukiew | 200 g | 300 g |
| Woda, aby zakryć mięso | | |

W przypadku używania funkcji rumienienia/prużenia na początku zawsze należy dodać 30 ml (2 łyżki stołowe) oleju do pieczenia.

**Sposób przyrządzania**

- Zarumienić mięso ze wszystkich stron za pomocą funkcji rumienienia/prużenia.
- Dodać pozostałe składniki i gotować przez minimalny czas dla danego ustawienia.
- Zagęścić sos za pomocą mąki kukurydzianej.

### Sos boloński

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Zmielona wołowina | 1 kg | 1,5 kg |
| Pokrojona cebula | 2 | 3 |
| Seler, pokrojony | 4 gałązki | 6 gałązek |
| Zmiażdżone ząbki czosnku | 2 | 3 |
| Przecier pomidorowy | 5 łyżek | 7 łyżek |
| Mąka | 1 łyżka | 3 łyżki |
| Pomidory w puszce | 2 puszki | 3 puszki |
| Bulion wołowy | 400 ml | 600 ml |
| Poszatkowane pieczarki | 200 g | 300 g |
| Mieszanka przypraw | 1 łyżeczka | 2 łyżeczki |
| Sól i świeżo zmielony czarny pieprz | | |

W przypadku używania funkcji rumienienia/prużenia na początku zawsze należy dodać 30 ml (2 łyżki stołowe) oleju do pieczenia.

**Sposób przyrządzenia**

- Lekko zarumienić mięso za pomocą funkcji rumienienia/prużenia.
- Dodaj cebulę, czosnek i seler i smaż dopóki warzywa będą miękkie.
- Przełącz na ustawienie powolnego gotowania.
- Zmieszaj mąkę z puree i dodaj do pozostałych składników.
- Dobrze wymieszaj.
- Można gotować przez minimalny lub maksymalny czas dla danego ustawienia.

## Sausage Pot

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Olej | 1 łyżka | 1 łyżka |
| Kiełbasy | 1 kg | 1,5 kg |
| Pokrojona cebula | 2 duże | 3 duże |
| Marchew, plasterki | 4 | 5 |
| Poszatkowany por | 2 | 3 |
| Bulion wołowy | 1 litr | 1,5 litra |
| Sos korzenny | 4 łyżki | 6 łyżek |
| Sos worcestershire | 3 łyżki | 5 łyżek |
| Sól i świeżo zmielony czarny pieprz | | |

W przypadku używania funkcji rumienienia/prużenia na początku zawsze należy dodać 30 ml (2 łyżki stołowe) oleju do pieczenia.

**Sposób przyrządzania**

- Zarumienić kiełbasę partiami za pomocą funkcji rumienienia/prużenia.
- Dodaj warzywa i smaż do miękkości.
- Przełącz na ustawienie powolnego gotowania.
- Dodać pozostałe składniki i gotować przez minimalny czas dla danego ustawienia.

## Curry z wołowiny

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Olej roślinny | 4 łyżki | 4 łyżki |
| Jabłka do gotowania, obrane i pokrojone | 2 duże | 3 średnie |
| Pokrojona cebula | 3 średnie | 3 duże |
| Steki pokrojone w kostkę | 1 kg | 1,5 kg |
| Curry w proszku | 4 łyżeczki | 5 łyżeczek |
| Bulion wołowy | 650 ml | 1 l |
| Sos mango | 4 łyżki | 5 łyżek |
| Rodzynki sułtańskie | 100 g | 150 g |
| Pomidory z puszki, pokrojone | 400 g | 600 g |
| Sok z cytryny | 2 łyżki | 3 łyżki |
| Mąka kukurydziana | 3 łyżki | 5 łyżek |
| Sól i świeżo zmielony czarny pieprz | | |

W przypadku używania funkcji rumienienia/prużenia na początku zawsze należy dodać 30 ml (2 łyżki stołowe) oleju do pieczenia.

**Sposób przyrządzania**

- Lekko zarumienić mięso za pomocą funkcji rumienienia/prużenia.
- Dodaj cebule i smaż do miękkości.
- Przełącz na ustawienie powolnego gotowania
- Dodaj wszystkie pozostałe składniki i wymieszaj.
- Zmieszaj mąkę z puree i dodaj do pozostałych składników.
- Dobrze wymieszaj.
- Można gotować przez minimalny lub maksymalny czas dla danego ustawienia.

## Tajskie curry wołowe

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Masło | 40 g | 60 g |
| Wołowina pokrojona w kostkę | 700 g | 1 kg |
| Pokrojona cebula | 1 | 2 |
| Zmiażdżone ząbki czosnku | 3 | 4 |
| Masło orzechowe | 4 łyżki | 6 łyżek |
| Mleko kokosowe | 400 g | 800 g |
| Ziemniaki pocięte na ćwiartki | 500 g | 700 g |
| Curry w proszku | 3 łyżki | 4 łyżki |
| Tajski sos rybny | 3 łyżki | 4 łyżki |
| Cukier lekko brązowy | 3 łyżki | 4 łyżki |
| Bulion wołowy | 500 ml | 1 l |

**Sposób przyrządzania**

- Stop masło w garnku z włączoną funkcją rumienienia/prużenia i dodaj mięso, czosnek oraz cebulę, a następnie zarumień wszystko. (W przypadku garnka 6,5 l mięso należy piec w dwóch etapach)
- Dodaj cebulę i czosnek i smaż dopóki warzywa będą miękkie.
- Dodaj wszystkie pozostałe składniki i wymieszaj.
- Przełącz na ustawienie powolnego gotowania.
- **Może lekko przywierać do dna garnka. Najlepiej użyć funkcji powolnego gotowania.**

## Żeberka grillowe

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Żeberka | 1 kg | 1,5 kg |
| Sos BBQ | 200 ml | 300 ml |

**Sposób przyrządzania**

- Namocz na kilka godzin lub na noc żeberka w sosie.
- Przełóż do garnka i gotuj przez wymagany czas.
- **Można użyć wszystkich programów ale im dłuższy czas pieczenia tym delikatniejsze będzie mięso.**

## Pudding syropowy

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Masło | 125 g | 125 g |
| Złoty syrop | 4 łyżki | 4 łyżki |
| Drobny cukier | 100 g | 100 g |
| Jajka | 2 | 2 |
| Mąka samorosnąca | 200 g | 200 g |
| Mleko | 2 łyżki | 2 łyżki |
| Sok z cytryny | 2 łyżki | 2 łyżki |

**Sposób przyrządzania**

- Nasmaruj masłem miskę do puddingu 1,25 l i wyłóż papierem do pieczenia.
- Wlej syrop na dno miski.
- Ubij masło i cukier na puszystą masę.
- Stopniowo dodaj jajka i mąkę oraz zmieszaj z mlekiem i sosem. Rozłóż łyżką masę na syropie i nakryj papierem do pieczenia. Zwiąż sznurkiem i zrób uchwyt.
- Umieść w urządzeniu Flavour Savour i napełnij do połowy gorącą wodą.
- **Najlepiej gotować na ustawieniu szybkiego duszenia przez 1:45 godz.**

## Pudding ryżowy

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Masło | 40 g | 60 g |
| Ryż do puddingu | 150 g | 250 g |
| Mleko | 1,5 l | 2 l |
| Gałka muszkatołowa | Szczypta | 1 łyżeczka |

**Sposób przyrządzania**

- Wysmaruj masłem garnek w środku.
- Dodaj wszystkie składniki i wymieszaj.

- **Najlepsze rezultaty można uzyskać przy niskim ustawieniu 1 (8-10 godz.) – w przeciwnym razie potrawa może przywrzeć do spodu garnka.**

## Ciasto czekoladowe

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Kakao | 50 g | 50 g |
| Wrząca woda | 6 łyżek | 6 łyżek |
| Proszek do pieczenia | 1 łyżeczka | 1 łyżeczka |
| Mąka samorosnąca | 175 g | 175 g |
| Drobny cukier | 150 g | 150 g |
| Olej | 150 ml | 150 ml |
| Jajka | 3 | 3 |

**Sposób przyrządzania**

- Wyłóż formę do ciasta 18 cm papierem do pieczenia.
- Zmieszaj kakao z wrzącą wodą.
- Wymieszaj mąkę proszek do pieczenia i cukier w misce.
- Ubij razem jajka i olej, a następnie dodaj do polewy czekoladowej i dobrze wymieszaj.
- Przelej do formy i zakryj folią. Zwiąż sznurkiem i zrób uchwyt. Umieść w urządzeniu Flavour Savour i napełnij do połowy gorącą wodą.
- **Najlepiej gotować na ustawieniu szybkiego duszenia przez 1:45 godz.**

## Berry Cobbler

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Świeże owoce/jagody (maliny, jagody, jeżyny itp.) | 700 g | 1,2 kg |
| Cukier | 100 g | 150 g |
| Mąka samorosnąca | 100 g | 200 g |
| Tłuszcz | 50 g | 100 g |
| Sól | Szczypta | Szczypta |
| Starta skórka cytrynowa | 1 cytryna | 2 cytryny |
| Mleko | 3-4 łyżki | 6-8 łyżek |

**Sposób przyrządzania**

- Włóż owoce do urządzenia flavour savour i zmieszaj z połową cukru.
- Zmieszaj pozostały cukier z mąką, tłuszczem, solą i skórką cytrynową.
- Dodaj mleko i wymieszaj, ale nie za mocno.
- Umieść kulki z ciasta na owocach, na środku. Nie pozwól, aby dotykały krawędzi garnka, ponieważ jeszcze urosną.
- Piecz na dowolnym ustawieniu przez najkrótszy czas.

## Infolinia

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek trudności z użytkowaniem urządzenia prosimy bez wahania dzwonić na numer infolinii.

Z pewnością będziemy mogli służyć bardziej kompetentną pomocą niż sklep, w którym został kupiony produkt.

Przed wybraniem numeru telefonu prosimy przygotować następujące informacje, które pomogą naszym specjalistom w szybkiej odpowiedzi na Państwa pytania:

- Nazwa produktu.
- Model produktu, podany na spodzie urządzenia.
- Numer seryjny produktu, podany na spodzie urządzenia

## Strona internetowa

Można również skontaktować się z nami za pośrednictwem naszej strony internetowej: sprawdzić naszą ofertę, zamówić urządzenia, części zamienne oraz akcesoria Morphy Richards.

**www.morphyrichards.com**

## DWULETNIA GWARANCJA

Niniejsze urządzenie jest objęte dwuletnią gwarancją, upoważniającą do naprawy lub wymiany.

Zachowaj paragon ze sklepu jako dowód zakupu. Aby móc skorzystać z niego w przyszłości, przymocuj swój paragon do tylnej okładki tej instrukcji za pomocą zszywacza.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe, prosimy podać następujące informacje. Informacje umieszczone poniżej znajdują się na podstawie obudowy urządzenia.

Model
Numer seryjny

Przed opuszczeniem fabryki wszystkie produkty Morphy Richards są indywidualnie testowane. Jeżeli urządzenie okaże się wadliwe, należy je zwrócić do punktu sprzedaży w ciągu 28 dni od daty zakupu, w celu wymiany.

Jeśli urządzenie okaże się wadliwe po 28 dniach, lecz przed upływem 24 miesięcy od daty zakupu, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem, podając model i numer seryjny urządzenia, lub napisać do lokalnego dystrybutora, wysyłając list na podany adres.

Zostaniesz poproszony o dostarczenie, na poniższy adres, urządzenia (w odpowiednim opakowaniu zabezpieczającym) wraz z kopią dowodu zakupu.

Jeśli powód wystąpienia wady urządzenia jest inny niż podane poniżej (1-9), zostanie ono naprawione lub wymienione oraz odesłane w ciągu 7 dni roboczych od daty otrzymania.

Jeśli z jakiegoś powodu urządzenie zostanie wymienione w ciągu 2 lat gwarancji, gwarancja nowego urządzenia będzie liczona od momentu nabycia oryginalnego produktu. Dlatego też należy zachować oryginalny paragon lub fakturę z umieszczoną datą zakupu urządzenia.

Aby dwuletnia gwarancja obowiązywała, urządzenie musi być użytkowane zgodnie z instrukcją eksploatacji wydaną przez producenta. Na przykład niektóre urządzenia muszą być regularnie odkamieniane, a filtry należy utrzymywać w czystości według zaleceƒ producenta.

Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie dokona naprawy ani wymiany urządzenia w ramach gwarancji, jeśli:

1. Wada została spowodowana lub jest związana z przypadkową, niewłaściwą, niedbałą lub niezgodną z zaleceniami producenta eksploatacją urządzenia albo jest wynikiem skoków napięcia lub niewłaściwego transportu.
2. Urządzenie zostało podłączone do źródła zasilania o innym napięciu niż oznaczono na urządzeniu.
3. Dokonano prób naprawy urządzenia przez osoby nienależące do personelu serwisowego firmy Morphy Richards (lub autoryzowanego sprzedawcy urządzenia).
4. Urządzenie było przedmiotem wypożyczania lub było użytkowane w celach innych niż przewidziane w gospodarstwie domowym.
5. Urządzenie pochodzi z wtórnego rynku.
6. Firma Morphy Richards lub lokalny dystrybutor nie wykonuje, w ramach niniejszej gwarancji, żadnych czynności serwisowych.
7. Gwarancja nie obejmuje materiałów eksploatacyjnych, np. worków, filtrów czy szklanych karafek.
8. Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.
9. Baterie oraz szkody powstałe w wyniku ich wycieku nie podlegają gwarancji.

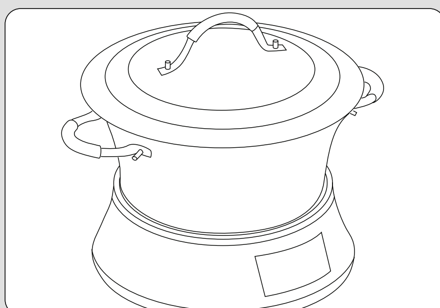
Niniejsza gwarancja nie nadaje żadnych praw innych niż te wyraźnie określone powyżej oraz nie pokrywa roszczeƒ związanych ze stratami lub uszkodzeniami wynikającymi z eksploatacji urządzenia. Niniejsza gwarancja stanowi dodatkową korzyść i nie narusza praw konsumenckich użytkownika.

PL

flavour Savour

**Изучите также основную инструкцию, в которой содержится важная информация о технике безопасности и дополнительные сведения о том, как использовать Flavour Savour.**

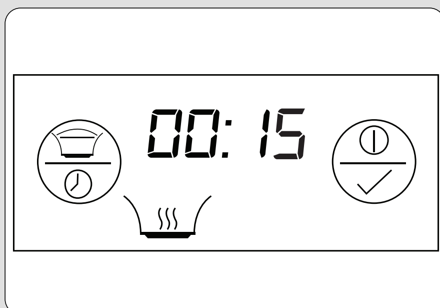
## Краткое руководство по установке



В руководстве рассказывается, как использовать Flavour Savour для быстрой обжарки / подрумянивания приблизительно 1 кг мяса и применять полуторачасовую программу тушения или 8-часовую программу щадящей термообработки. Сведения о других программах можно найти в полных инструкциях.

## Для использования функции быстрой обжарки / подрумянивания

**1**

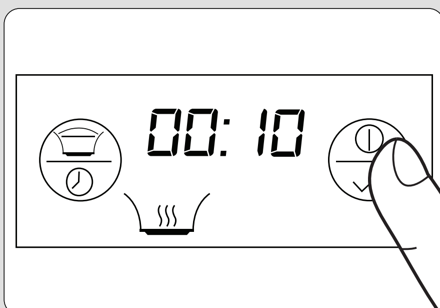



Поставьте форму ❸ на основание ❺, включите Flavour Savour.

На дисплее отображается экран по умолчанию (слева). Значок быстрой обжарки / подрумянивания ⓫ и индикация времени ❾ будут мигать.

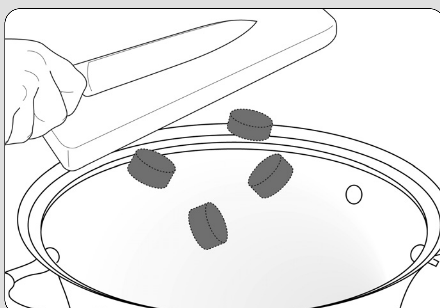
Добавьте в форму масло в необходимом объеме в соответствии с количеством мяса, которое собираетесь быстро обжарить.

**2**




Нажмите кнопку «Принять» ❿. Приблизительно через 2 секунды Flavour Savour подаст звуковой сигнал, и дисплей перестанет мигать. Форма начнет нагреваться, а на таймере ❾ начнется обратный отсчет. На то, чтобы масло достигло нужной для быстрой обжарки / подрумянивания температуры, уйдет приблизительно 5 минут (то есть на таймере будет 00:10)

**3**



Положите мясо в форму и регулярно перемешивайте, пока оно не подрумянится снаружи. Когда таймер дойдет до нуля, основание подаст звуковой сигнал и процесс приготовления прекратится. Если мясо обжарится раньше, чем истекут 15 минут, нажмите кнопку «Принять» ❿ и удерживайте ее примерно 3 секунды. База подаст звуковой сигнал, и процесс приготовления прекратится. Чтобы продолжать приготовление, повторите процесс, начиная с описанного выше шага 2.

## Для использования функции полуторачасового тушения

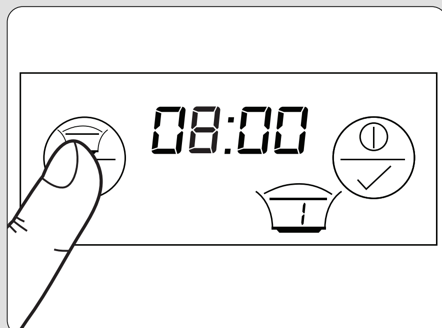
**4**




Когда процесс быстрой обжарки / подрумянивания закончится, добавьте оставшиеся ингредиенты (в соответствии с рецептом). Один раз нажмите кнопку «Функция/Время» ❽, и на дисплее появится следующий экран (слева). Дважды нажмите кнопку «Принять» ❿, перед началом процесса приготовления основание подаст звуковой сигнал длительностью около 2 секунд. При использовании Flavour Savour с такими параметрами установите крышку на место. Информацию о таймере обратного отсчета и поддержании тепла см. в пункте 6.

## ИЛИ воспользуйтесь функцией щадящей термообработки

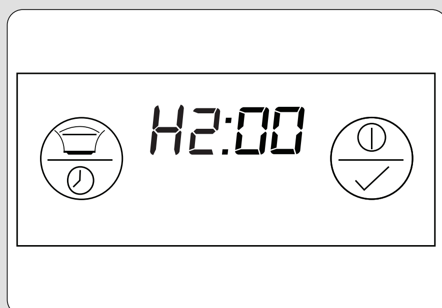
**5**




Когда процесс быстрой обжарки / подрумянивания закончится, добавьте оставшиеся ингредиенты (в соответствии с рецептом). Дважды нажмите кнопку «Функция/Время» ❽, и на дисплее появится следующий экран (слева). Дважды нажмите кнопку «Принять» ❿, перед началом процесса приготовления основание подаст звуковой сигнал длительностью около 2 секунд. При использовании Flavour Savour с такими параметрами установите крышку на место. Информацию о таймере обратного отсчета и поддержании тепла см. в пункте 6.

## Таймер обратного отсчета и функция поддержания тепла

**6**




В конце процесса приготовления прибор издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в состояние поддержания тепла. Состояние поддержания тепла будет продолжаться до двух часов, значение таймера при этом изменится с H0:00 до H2:00. По окончании двух часов на дисплей будет выведена буква «H», которая будет оставаться на экране, пока платформа для подогрева не остынет до температуры окружающей среды (примерно 40°C). После этого экран очистится.

Если нажать любую кнопку, экран вернется к виду после первого включения медленноварки.

RU




## Советы по оптимальной работе нового прибора...

**Безопасность**

Не дотрагивайтесь до внешней поверхности прибора во время работы и пока он не остынет. Снимая крышку или извлекая кастрюлю из нержавеющей стали, используйте термостойкие рукавицы или перчатки.

**Эффективность**

Снятие крышки приводит к выходу тепла, что снижает эффективность прибора и увеличивает время приготовления. Старайтесь не снимать крышку для добавления ингредиентов или перемешивания чаще 3 или 4 раз.

**Воспользуйтесь преимуществами**

Щадящая термообработка дает вам возможность получить разнообразную ароматную пищу. Более продолжительное время готовки обеспечивает лучшее распределение аромата и дает время на смешивание и насыщение вкусом. Данная электрокастрюля мягко обрабатывает пищу, что делает ее идеальной для приготовления мяса, в частности, тушеной говядины, которая становится исключительно мягкой благодаря длительному процессу приготовления. Помните, что потенциальных ограничений на использование кастрюли не существует - включите все свое воображение!

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать следующие основные правила безопасности.

Во-первых, неправильное использование может повлечь травму или смерть, а во-вторых, привести к повреждению прибора. Меры предосторожности в данном руководстве подразделяются на следующие две категории:

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!**

**ВНИМАНИЕ: Опасность повреждения прибора!**

Кроме этого, мы предлагаем дополнительные советы по мерам предосторожности.

## Размещение

- Данный прибор предназначен для использования в быту и в аналогичных условиях:
  в деревенских домах;
  клиентами гостиниц, мотелей и в других жилых сооружениях;
  при размещении по типу «номер плюс завтрак».
  Прибор не предназначен для использования на профессиональных кухнях в магазинах, офисах и в других производственных условиях.
- Всегда устанавливайте прибор на безопасном расстоянии от края рабочего стола.
- Держите устройство на безопасном расстоянии от конфорок и горячих духовок.
- Устанавливайте прибор на прочной, ровной и теплостойкой поверхности.
- Обязательно оставьте достаточное количество места над прибором и по бокам, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха.
- Не используйте прибор вне помещений или около воды.
- ВНИМАНИЕ: Не пользуйтесь прибором в непосредственной близости от занавесок, штор, стен, шкафчиков и других легковоспламеняемых материалов.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не пользуйтесь прибором под шкафчиками.

## Личная безопасность

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не прикасайтесь к прибору или другим горячим деталям во время использования или после него, пользуйтесь рукоятками или ручками, а снимая крышку с кастрюли, всегда используйте термостойкие рукавицы или перчатки.
- Для исключения риска поражения электрическим током, не погружайте основание в воду и другие жидкости.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термостойкие перчатки или кусок ткани для снятия крышки и переноски горячих емкостей.
- Соблюдайте особую осторожность при перемещении устройства с горячей пищей, водой или другими жидкостями внутри.
- Использование данного прибора детьми или людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также людьми с недостаточным опытом или знаниями допускается только под присмотром лица, ответственного за безопасность, или при получении ими инструкций по использованию прибора.

## Кабель

- Сетевой кабель прибора должен быть подключен к розетке без натяжения.
- Кабель не должен свисать с края рабочей поверхности, чтобы до него не дотянулся ребенок.
- Следите за тем, чтобы кабель не проходил через открытое пространство, например, от расположенной внизу розетки к столу.
- Не допускайте, чтобы кабель проходил над кухонной плитой или другими горячими поверхностями, которые могут его повредить.
- Не оставляйте электрокастрюлю включенной в розетку если Вы ей не пользуетесь.
- Если сетевой кабель повреждён, во избежание опасности следует обратиться для его замены к производителю, в его сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

## Дети

- Чтобы маленькие дети не играли с прибором, они должны находиться под присмотром взрослых.
- Объясните детям, что кухня - небезопасное место. Предупредите их о том, что опасно пытаться дотронуться до предметов, которые им плохо видны или которые им трогать просто не следует.
- Дети подвергаются ряду опасностей на кухне, особенно когда они оставлены без присмотра во время использования бытовых приборов или приготовления пищи.
- Никогда не позволяйте детям пользоваться этим прибором.

## Другие меры предосторожности

- Не включайте электрокастрюлю, если она пуста.
- Перед погружением в воду дайте крышке и кастрюле из нержавеющей стали остыть.
- Никогда не готовьте прямо на подставке. Пользуйтесь кастрюлей из нержавеющей стали.
- Не используйте треснувшую или надколотую крышку.
- Не включайте устройство, если оно стоит «вверх ногами» или лежит на боку.
- Крышка и кастрюля из нержавеющей стали хрупкие. Будьте осторожны.
- Не используйте прибор с поврежденным проводом или вилкой. Запрещается использовать неисправный или поврежденный прибор. Для получения консультации свяжитесь с компанией Morphy Richards.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно – в нем нет частей, которые могут быть заменены самим пользователем.. Позвоните в нашу службу поддержки для получения консультаций.
- Используйте только рекомендованные компанией Morphy Richards насадки и приспособления. Несоблюдение данного условия может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Не оставляйте прибор на газовой/электрической плите или рядом с ней, а также внутри горячего духового шкафа.
- Используйте прибор только по назначению.
- Отсоединяйте прибор от сети питания, когда он не используется, при установке и снятии насадок, а также перед очисткой.
- Не перемещайте прибор, пока он не остыл.
- Прибор не рассчитан на работу от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **Используйте только кастрюлю, поставляемую с этим прибором. Не пользуйтесь другими кастрюлями.**

## ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с паспортными данными прибора соответствует параметрам электросети в вашем доме (переменное напряжение).

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный электроприбор должен быть заземлён.**

## Вид прибора

1. Крышка из нержавеющей стали / стеклянная крышка
2. Отверстие для выпуска пара
3. Кастрюля из нержавеющей стали для приготовления/сервировки (4,5 л или 6,5 л, в зависимости от модели)
4. Нагревательный элемент
5. Основание (база)
6. Панель управления / дисплея (см. увеличенную схему)
7. Сливное отверстие x2 (на нижней стороне)
8. Кнопка «Функция / Время»
9. Индикатор таймера
10. Кнопка «Принять»
11. Значок «Быстрая обжарка / Подрумянивание» и значок «Тушение»
12. Значок «Щадящая термообработка»

## Расшифровка

 Значок «Быстрая обжарка / Подрумянивание»

 Значок «Тушение»

 Значок «Щадящая термообработка»

## Вместимость

- В кастрюле Flavour Savour емкостью 6,5 литра можно приготовить не более 5 литров пищи.
- В кастрюле Flavour Savour емкостью 4,5 литра можно приготовить не более 3,5 литров пищи.
- Емкость указана на ярлыке с техническими данными, расположенном в нижней части прибора.

## Перед тем, как использовать Flavour Savour в первый раз

Удалите все наклейки и ярлыки с прибора.

Вымойте кастрюлю из нержавеющей стали и крышку в горячей воде с мылом мочалкой или губкой для мытья посуды. НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ абразивными губками или другими абразивными материалами, они оставляют следы на нержавеющей стали. Тщательно ополосните и просушите кастрюлю и крышку.

**ВАЖНО: НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ОСНОВАНИЕ FLAVOUR SAVOUR В ВОДУ**

**Примечание:**

Во время первого использования вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это совершенно нормально и не влияет на приготовляемую пищу, запах исчезнет после нескольких использований.

## Советы и рекомендации по использованию Flavour Savour

- Перед добавлением все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Если они охлаждены, дайте им согреться до комнатной температуры, холодная пища увеличивает время приготовления.
- Можно использовать охлажденное мясо из холодильника, но не используйте замороженное мясо. Для быстрой обжарки мяса используйте функцию подрумянивания.
- Перед использованием убедитесь, что все замороженные ингредиенты полностью разморожены.
- При использовании продуктов из холодильника (например, вина) в рецептах щадящей термообработки необходимо предварительно нагреть ингредиенты. Начните с функции подрумянивания, добавив все ингредиенты. Через 15 минут продолжайте приготовление в режиме щадящей термообработки.
- В традиционных вариантах медленной термообработки с нагревом перед подрумяниванием рекомендуется покрывать мясо мукой. В Flavour Savour в этом нет необходимости. Просто подрумяньте / быстро обжарьте мясо в соответствии с инструкцией. Если жидкость следует загустить, не менее чем за 30 минут до окончания приготовления добавьте в кастрюлю смесь кукурузного крахмала и воды и размешайте ее.
- Если вы готовите мясо на кости (например, куриные бедрышки, грудинку и т.д.), процесс щадящей термообработки может привести к тому, что мясо сползет с костей - это нормально и приведет к усилению вкуса и запаха. Однако остерегайтесь оставшихся в жидкости мелких костей.
- Не кладите в кастрюлю слишком много продуктов, рецепты в этой инструкции рассчитаны на максимальную емкость и оставляют в кастрюле место для равномерного приготовления. Емкость указана на ярлыке с техническими данными на нижней стороне прибора. При использовании собственных рецептов не заполняйте кастрюлю выше заклепок, которыми прикреплены ручки. Они видны изнутри кастрюли. A
- В ходе приготовления пищи крышка сильно нагревается, особенно стеклянное окошко и обод из нержавеющей стали. Покрытые силиконом ручки остаются холодными, это позволяет поднимать крышку за ручки. Однако рекомендуется соблюдать осторожность и использовать термостойкие рукавицы или перчатки.
- Ингредиенты должны распределяться по кастрюле равномерно. Однако в начале приготовления пищи лучше всего поместить корнеплоды в нижнюю половину кастрюли. Все ингредиенты должны быть погружены в жидкость.
- Чтобы обеспечить равномерное приготовление пищи, корнеплоды следует порезать на кусочки нужного размера (кубики размером 20 мм).
- Если из кастрюли выливается содержимое, это обычно значит, что она переполнена. Удалите часть ингредиентов и/или жидкости.
- Обычно жесткое мясо, например то, которое следует тушить, требует продолжительного приготовления. Это идеальная ситуация для щадящей термообработки. Для функции тушения приготовление куска мяса отличного качества требует времени 1:30–1:45.
- Цыпленок и мясная вырезка требуют для приготовления меньшего времени. Поэтому можно использовать меньшее значение таймера – например, для уровня 1 ставьте 8 часов.
- Для тефтелей добавьте тушение в течение 30-45 минут перед окончанием приготовления. Их можно укладывать на поверхность, погружать их в жидкость не нужно.
- Куски ветчины, поставляемые в пластиковой упаковке, следует оставлять в таком виде. В противном случае используйте подходящий термоустойчивый пластиковый пакет или связывайте их бечевкой для окороков, чтобы ветчина во время приготовления не развалилась.
- При тушении дайте приготовленной пище постоять 10 минут в кастрюле перед сервировкой. Это позволит охладить горячую (кипящую) пищу перед едой.
- Когда вы научитесь пользоваться Flavour Savour, вы сможете создавать собственные рецепты, однако мы рекомендуем использовать имеющиеся рецепты в качестве руководства. При использовании в рецептах таких ингредиентов, как макароны, молоко, сливки, морепродукты или моллюски, их следует добавлять за 30 минут до окончания приготовления других ингредиентов. Это не относится к рецептам с кокосовым молоком и рисовому пудингу.
- Не оставляйте сырую, неприготовленную пищу в кастрюле на продолжительное время. Начинайте приготовление как можно скорее. Если вам приходится задержаться, положите продукты в холодильник, а когда будете готовы, дайте ей согреться до комнатной температуры.
- Если ранее приготовленное блюдо остыло, чтобы разогреть его, воспользуйтесь режимом полуторачасового тушения. В зависимости от блюда разогрев займет 30-45 минут. Перед сервировкой убедитесь, что еда согрелась.
- Если вы готовите половинное количество, время приготовления обычно сокращается на треть. Перед сервировкой убедитесь, что пища готова.
- Адаптация известных рецептов традиционного приготовления для использования с Flavour Savour может потребовать уменьшения количества жидкости, поскольку жидкость в электрокастрюле меньше испаряется.
- Если необходимо приготовить бульон, используйте кипящую воду.
- Для приготовления кусков мяса в начале приготовления мясо должно быть покрыто кипящей водой или бульоном. Количество жидкости по мере приготовления уменьшится.
- Сырые красные бобы перед приготовлением во Flavour Savour следует вымочить и прокипятить в течение 10 минут для выведения токсинов.
- В этом случае после подрумянивания следует слить избыток масла.
- При использовании бульона или соусов из банок или контейнеров сначала подогрейте их в микроволновке, а потом кладите в кастрюлю. Или добавьте 30 минут к времени приготовления.

## Объяснение терминов

**Подрумянивание/быстрая обжарка:**

Перед тушением или щадящей термообработкой мяса его следует сначала подрумянить / быстро обжарить. Это означает, что перед началом процесса тушения или щадящей термообработки мясо нужно слегка обжарить снаружи в горячем масле (мясо в середине должно оставаться сырым). Такое подрумянивание / легкая обжарка мяса помогает сохранить его вкус и запах, а также влагу внутри куска.

**Тушение:**

В Flavour Savour тушение мяса путем приготовления мяса и/или овощей в жидкости (например, вине, бульоне, воде) длится от 1 часа 30 минут до 1 часа 45 минут.

**Щадящая термообработка:**

Щадящая термообработка представляет собой приготовление пищи в течение длительного времени (обычно от 4 до 10 часов) в жидкости (например, вине, бульоне, воде). Как указывает название, пища готовится более медленно и мягко, часто это означает, что мясо получается более нежным. Хорошо подходит для щадящей термообработки мясо с большим содержанием жира, этот процесс позволяет выплавить жир, оставив мясо очень нежным.

## Инструкции по применению

Установите основание 5 на сухую, ровную, теплостойкую поверхность, вдали от краев рабочей поверхности. Не пользуйте прибор на полу.

**Обратите внимание:**

Если прибор включен и не используется, индикатор таймера через 30 минут перейдет в ждущий режим.

RU

## Функция подрумянивания / быстрой обжарки Flavour Savour

Поставьте кастрюлю ❸ на основание ❺ и включите Flavour Savour.

На дисплее ❻ отображается экран по умолчанию B.

Индикатор таймера ❾ и символ функции быстрой обжарки ⓫ будут мигать. Добавьте в кастрюлю нужное количество масла в соответствии с количеством мяса, которое нужно быстро обжарить.

См. рецепты в этой книге инструкций.

Мы рекомендуем использовать примерно две столовых ложки масла для быстрой обжарки 800-1200 г мяса. Однако это количество может варьироваться по вкусу и в зависимости от количества жира в обжариваемом мясе.

Чтобы выбрать функцию быстрой обжарки, один раз нажмите кнопку «Принять» ❿. Приблизительно через 2 секунды Flavour Savour подаст звуковой сигнал, и дисплей перестанет мигать. Кастрюля начнет нагреваться, а на таймере ❾ начнется обратный отсчет. Приблизительно за 5 минут масло нагреется до нужной для подрумянивания / быстрой обжарки температуры (то есть на таймере будет значение 00:10). Хороший способ проверить, достаточно ли нагрето масло - положить в кастрюлю маленький кусочек масла или лука. Если коснувшись масла, он зашипит, значит температура достаточна для подрумянивания / быстрой обжарки. Если он не зашипит, нагревайте кастрюлю еще минуту или несколько, после чего повторите проверку.

Положите мясо в кастрюлю и регулярно помешивайте, пока его поверхность не подрумянится / слегка обжарится. Когда таймер дойдет до нуля, основание подаст звуковой сигнал и процесс приготовления прекратится. Если мясо обжарится раньше, чем таймер дойдет до нуля, нажмите кнопку «Принять» ❿ и удерживайте ее примерно 3 секунды. Основание подаст звуковой сигнал, процесс приготовления прекратится, а изображение на экране вернется к дисплею по умолчанию B.

Если после того, как таймер дойдет до нуля, мясо следует обжаривать еще несколько минут, просто нажмите еще раз кнопку «Принять», чтобы снова запустить подрумянивание / быструю обжарку. Как было указано выше, чтобы прервать обжарку раньше, чем таймер дойдет до нуля, нажмите кнопку «Принять» ❿ и удерживайте ее примерно 3 секунды.

Поскольку в режиме быстрой обжарки/подрумянивания Flavour Savour работает при высокой температуре, следует выполнять не более двух 15-минутных программ подряд. Если вы попробуете выбрать программу в третий раз при горячем приборе, на дисплее появится следующее изображение: --:-- , а значок «Быстрая обжарка / Подрумянивание» ⓫ начнет мигать **C.**

Пока прибор не остынет в достаточной степени, функцию выбрать не удастся. Однако это не должно вызвать проблем, поскольку вы всегда сможете быстро обжарить/подрумянить мясо за 30 минут (2 x 15).

**Обратите внимание:**

Не запускайте функцию «Быстрая обжарка / Подрумянивание», если кастрюля ❸ не стоит на основании ❺, это может привести к перегреву прибора. Также нельзя запускать функцию «Быстрая обжарка / Подрумянивание», не добавив в кастрюлю масло.

## Быстрая обжарка / Подрумянивание на газовой или электрической варочной панели в кастрюле Flavour Savour

Если вам так больше нравится, вы можете использовать кастрюлю Flavour Savour для быстрой обжарки / подрумянивания мяса на газовой или электрической варочной панели.

Просто добавьте в нее масло, как описано выше, и поставьте кастрюлю на плиту. Масло на вашей плите должно нагреться немного быстрее, поэтому используйте для проверки температуры небольшой кусок мяса или лука, как было описано ранее.

**Быстрая обжарка / подрумянивание кусочка мяса**

При быстрой обжарке большого количества мяса мы рекомендуем мелко нарезать мясо, чтобы облегчить себе работу. Поскольку мясо во время процесса обжарки надо все время помешивать, проще работать с небольшими кусками мяса.

## Функция тушения

Поставьте кастрюлю ❸ на основание ❺. Добавьте ингредиенты в соответствии с используемым рецептом. Независимо от того, использовали вы функцию «Быстрая обжарка / Подрумянивание» или просто включили Flavour Savour, на дисплее появится экран по умолчанию **D.**

Один раз нажмите кнопку «Функция / Время» ❽, изображение на дисплее поменяется на **E.**

Индикатор таймера ❾ и функция тушения ⓫ будут мигать. Нажмите кнопку «Принять» ❿, чтобы выбрать функцию «Тушение». Значок тушения ⓫ прекратит мигать.

(Учтите, что если вы выбрали функцию тушения по ошибке, вы можете вернуться к предыдущему экрану, нажимая и удерживая кнопку «Функция / Время» ❽ примерно две секунды.)

Затем можно выбрать программу на 1 час 30 минут или на 1 час 45 минут (в зависимости от рецепта). Чтобы выбрать программу на 1 час 30 минут, нажмите кнопку «Принять / Пуск / Стоп» ❿. Чтобы выбрать программу на 1 час 45 минут, нажмите кнопку «Функция / Время» ❿. На дисплее таймера ❾ появится значение 01:45. Нажмите кнопку «Принять» ❿.

Время перестанет мигать, перед началом процесса приготовления основание подаст звуковой сигнал длительностью около 2 секунд. На таймере начнется обратный отсчет до нуля.

Если для приготовления пищи потребуется больше времени, можно повторить настройки для тушения. Однако необходимо определить, сколько еще нужно времени.

Если по каким-то причинам необходимо прервать тушение раньше, чем таймер дойдет до нуля, нажмите кнопку «Принять» ❿ и удерживайте ее примерно 3 секунды. База подаст звуковой сигнал, процесс приготовления прекратится, а изображение на экране вернется к дисплею по умолчанию B.

Во время тушения через отверстия для выпуска пара будет выходить пар. Сделайте так, чтобы отверстия находились на задней стороне прибора.

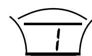
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пар и отверстия для выпуска пара будут горячими.**

## Функция щадящей термообработки

Поставьте кастрюлю ❸ на базу ❺. Добавьте ингредиенты в соответствии с используемым рецептом. Независимо от того, использовали вы функцию «Быстрая обжарка / Подрумянивание» или просто включили Flavour Savour, на дисплее появится экран по умолчанию F.

Дважды нажмите кнопку «Функция / Время» ❽, изображение на дисплее поменяется на **G.**

Дисплей таймера ❾ и функция щадящей термообработки ⓬ будут мигать. У прибора имеется три различные программы щадящей термообработки – 1, 2 и 3. Разница между ними состоит во времени, на которую рассчитана каждая из программ. Каждая программа имеет свой значок, как показано ниже:


От 8 до 10 часов (низкая)


От 6 до 8 часов (средняя)


От 4 до 6 часов (высокая)

Если вы собираетесь использовать программу щадящей термообработки 1, нажмите кнопку «Принять» ❿.

Если вы собираетесь использовать программу щадящей термообработки 2, один раз нажмите кнопку «Функция / Время❽ (на дисплее появится значок щадящей термообработки 2), а затем нажмите кнопку «Принять» ❿.

Если вы собираетесь использовать программу щадящей термообработки 3, два раза нажмите кнопку «Функция / Время❽ (на дисплее появится значок щадящей термообработки 3), а затем нажмите кнопку «Принять» ❿.

Время перестанет мигать, перед началом процесса приготовления основание подаст звуковой сигнал длительностью около 2 секунд. Затем на таймере начнется обратный отсчет до нуля.

После нажатия кнопки «Принять» ❿ значок щадящей термообработки ⓬ перестанет мигать, и мигать будет только время. (Учтите, что если вы выбрали функцию щадящей термообработки по ошибке, вы можете вернуться к предыдущему экране, нажав и удерживая кнопку «Функция / Время» ❽ примерно две секунды.)

Теперь вы можете выбрать время работы программы щадящей термообработки. Нажмите кнопку «Функция / Время» ❽, это позволит вам циклически переходить между доступными интервалами времени.

Когда на экране появится нужное вам время, нажмите кнопку «Принять» ❿.

Время перестанет мигать, перед началом процесса приготовления основание подаст звуковой сигнал длительностью около 2 секунд. На таймере начнется обратный отсчет до нуля.

Если по каким-то причинам необходимо прервать приготовление пищи раньше, чем таймер дойдет до нуля, нажмите кнопку «Принять» ⑪ и удерживайте ее примерно 3 секунды. База подаст звуковой сигнал, процесс приготовления прекратится, а изображение на экране вернется к дисплею по умолчанию **H**.

## Поддержание тепла

В конце процесса приготовления основание издаст звуковой сигнал и автоматически переключится в состояние поддержания тепла. Состояние поддержания тепла будет продолжаться до двух часов, значение таймера при этом изменится с H0:00 до H2:00. По окончании двух часов на дисплей будет выведена буква «H», которая будет оставаться на экране, пока платформа для подогрева не остынет до температуры окружающей среды (примерно 40°C) **I**.

После этого экран очистится. Если нажать любую кнопку, экран вернется к виду после первого включения прибора.

Учтите, что функция поддержания тепла может быть отключена в любой момент на протяжении двухчасового периода, для этого нужно нажать и удерживать кнопку «Принять» ⑩ около двух секунд.

**После приготовления пищи**

Выключите прибор и выньте вилку из розетки.

Внимание: Перед тем, как убрать кастрюлю, убедитесь, что база остыла.

## Очистка и уход за Flavour Savour

- Кастрюлю и крышку можно мыть в посудомоечной машине. Также можно использовать горячую мыльную воду и неабразивную чистящую губку. Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами и моющими средствами.
- Не погружайте основание в воду или другую жидкость. Для очистки используйте влажную тряпку, тщательно вытирайте основание.
- Перед использованием убедитесь, что основание кастрюли и поверхность кухонной плиты чистые, без остатков пригоревшей пищи и насухо вытерты. Чтобы удалить трудно смываемые пятна, внешнюю поверхность основания кастрюли при необходимости можно чистить металлическими мочалками.
- При добавлении в кастрюлю ингредиентов и жидкости остерегайтесь переполнения. Если кастрюля закипела и ее содержимое пролилось на основание, отключите прибор и вытащите шнур из розетки, снимите кастрюлю и дайте жидкости вытечь через сливные отверстия. Перед тем, как использовать прибор в следующий раз, полностью удалите пищу или жидкость, которые могли попасть в промежуток между пластиной нагревателя и металлическим отражателем, протрите его влажной тряпкой и тщательно высушите.

## РЕЦЕПТЫ

## Тушеная говядина

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Говядина, нарезанная кубиками | 700 г | 1 кг |
| Картофель, нарезанный кубиками | 500 г | 700 г |
| Морковка, нарезанная | 500 г | 700 г |
| Лук-порей, нарезанный | 3 среднего размера | 3 крупных |
| Лук, нарезанный | 1 | 2 |
| Говяжий бульон | 1 л | 1,5 л |
| Смесь специй | 2 ч. л. | 3 ч. л. |
| Соль и свежемолотый черный перец | | |

При использовании функции подрумянивания / быстрой обжарки всегда сначала добавляйте в кастрюлю 30 мл (2 ст. л.) растительного масла.

**Способ приготовления**

- Воспользуйтесь функцией подрумянивания / быстрой обжарки для подрумянивания мяса и обжарки лука.
(В кастрюле 6,5 л поджаривайте мясо двумя кусками)
- Добавьте остальные ингредиенты и перемешайте.
- Переключитесь в режим щадящей термообработки.
- Готовьте мясо максимальное время для данной настройкам.
- Загустите блюдо смесью кукурузного крахмала и воды.
- Для тефтелей добавьте дополнительно от 30 минут до 1 часа.

## Цыпленок в белом вине

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Куриные грудки | 6 | 10 |
| Сливочное масло | 30 г | 40 г |
| Лук, нарезанный | 1 крупная | 2 крупных |
| Грибы, нарезанные | 250 г | 400 г |
| Белое вино | 3 ст. л. | 5 ст. л. |
| Куриный бульон | 500 мл | 750 мл |
| Смесь специй | 1 ч. л. | 2 ч. л. |
| Кукурузный крахмал | 3 ст. л. | 5 ст. л. |
| Яичные желтки | 2 | 3 |
| Сливки | 100 мл | 150 мл |
| Соль и свежемолотый черный перец | | |

**Способ приготовления**

- Не нужно использовать функцию подрумянивания / быстрой обжарки.
- Добавьте все ингредиенты, за исключением крахмала, яиц и сливок, в кастрюлю и включите щадящую термообработку.
- Загустите блюдо смесью кукурузного крахмала и воды.
- После приготовления перемешайте яйца и сливки в небольшом количестве горячей жидкости и влейте в блюдо.
- Блюда из курицы обычно готовятся минимально возможное для режима время,
например, 1 8 часов 2 6 часов 3 3-4 часа

## Отварной окорок

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Окорочная кость | 1,1 кг | 1,8 кг |

**Способ приготовления**

- Не используйте функцию подрумянивания / быстрой обжарки.
- Положите окорочную кость в кастрюлю и залейте кипящей водой.
- Можно готовить минимальное или максимальное время для каждой настройки.

## Овощной суп

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Набор овощей | 1,75 кг | 1,8 кг |
| Овощной бульон | 1,5 л | 2 л |
| Смесь специй | по вкусу | по вкусу |
| Соль и свежемолотый черный перец | | |

**Способ приготовления**

- Не используйте функцию подрумянивания / быстрой обжарки.
- Добавьте все ингредиенты одновременно и готовьте максимальное для режима время.
- Дайте супу остыть и обработайте блендером.

RU

## Говядина в новоанглийском стиле

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Кусок говядины, задняя часть | 1 кг | 1,5 кг |
| Пучок пряных трав | 1 | 1 |
| Тимьян | 1 ч. л. | 2 ч. л. |
| Черный перец, горошек | 1 ч. л. | 2 ч. л. |
| Лук-шалот, перья | 8 | 10 |
| Морковь | 400 г | 550 г |
| Брюква | 200 г | 300 г |
| Вода, достаточно чтобы закрыть мясо | | |

При использовании функции подрумянивания / быстрой обжарки всегда сначала добавляйте в кастрюлю 30 мл (2 ст. л.) растительного масла.

**Способ приготовления**

- Используйте функцию подрумянивания / быстрой обжарки, чтобы обжарить мясо со всех сторон.

- Добавьте остальные ингредиенты и готовьте минимальное для режима время.
- Загустите соус кукурузным крахмалом для приготовления подливки.

## Соус болоньез

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Рубленая говядина | 1 кг | 1,5 кг |
| Лук, нарезанный | 2 | 3 |
| Сельдерей, нарезанный | 4 черенка | 6 черенков |
| Зубчики чеснока, раздавленные | 2 | 3 |
| Томатная паста | 5 ст. л. | 7 ст. л. |
| Мука | 1 ст. л. | 3 ст. л. |
| Консервированные томаты | 2 банки | 3 банки |
| Говяжий бульон | 400 мл | 600 мл |
| Грибы, нарезанные | 200 г | 300 г |
| Смесь специй | 1 ч. л. | 2 ч. л. |
| Соль и свежемолотый черный перец | | |

При использовании функции подрумянивания / быстрой обжарки всегда сначала добавляйте в кастрюлю 30 мл (2 ст. л.) растительного масла.

**Способ приготовления**

- Используйте функцию подрумянивания / быстрой обжарки, чтобы быстро обжарить фарш.
- Добавьте лук, чеснок и сельдерей и поджарьте до размягчения.
- Переключитесь в режим щадящей термообработки.
- Смешайте муку с томатной пастой и добавьте вместе с оставшимися ингредиентами.
- Хорошо перемешайте.
- Можно готовить произвольное время для режима, от минимального до максимального.

## Тушеные сосиски

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Растительное масло | 1 ст. л. | 1 ст. л. |
| Сосиски | 1 кг | 1,5 кг |
| Лук, нарезанный | 2 крупных | 3 крупных |
| Морковка, нарезанная | 4 | 5 |
| Лук-порей, нарезанный | 2 | 3 |
| Говяжий бульон | 1 л | 1,5 л |
| Чатни | 4 ст. л. | 6 ст. л. |
| Вустерский соус | 3 ст. л. | 5 ст. л. |
| Соль и свежемолотый черный перец | | |

При использовании функции подрумянивания / быстрой обжарки всегда сначала добавляйте в кастрюлю 30 мл (2 ст. л.) растительного масла.

**Способ приготовления**

- Используйте функцию подрумянивания / быстрой обжарки, чтобы обжарить сосиски кусками.
- Добавьте овощи и поджарьте до размягчения.
- Переключитесь в режим щадящей термообработки.
- Добавьте остальные ингредиенты и готовьте минимальное для режима время.

## Говядина карри

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Растительное масло | 4 ст. л. | 4 ст. л. |
| Яблоки, очищенные от кожуры и огрызка и нарезанные | 2 крупных | 3 среднего размера |
| Лук, нарезанный | 3 среднего размера | 3 крупных |
| Тушеная говядина, нарезанная кубиками | 1 кг | 1,5 кг |
| Порошок карри | 4 ч. л. | 5 ч. л. |
| Говяжий бульон | 650 мл | 1 л |
| Чатни из манго | 4 ст. л. | 5 ст. л. |
| Кишмиш | 100 г | 150 г |
| Консервированные томаты, кусочками | 400 г | 600 г |
| Лимонный сок | 2 ст. л. | 3 ст. л. |
| Кукурузный крахмал | 3 ст. л. | 5 ст. л. |
| Соль и свежемолотый черный перец | | |

При использовании функции подрумянивания / быстрой обжарки всегда сначала добавляйте в кастрюлю 30 мл (2 ст. л.) растительного масла.

**Способ приготовления**

- Используйте функцию подрумянивания / быстрой обжарки, чтобы быстро обжарить мясо.
- Добавьте лук и поджарьте до размягчения.
- Переключитесь в режим щадящей термообработки.
- Добавьте все ингредиенты и хорошо перемешайте.
- Смешайте крахмал с томатной пастой и добавьте вместе с оставшимися ингредиентами.
- Хорошо перемешайте.
- Можно готовить произвольное время для режима, от минимального до максимального.

## Говядина карри по-тайски

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Сливочное масло | 40 г | 60 г |
| Тушеная говядина, нарезанная кубиками | 700 г | 1 кг |
| Лук, нарезанный | 1 | 2 |
| Зубчики чеснока, раздавленные | 3 | 4 |
| Арахисовое масло | 4 ст. л. | 6 ст. л. |
| Кокосовое молоко | 400 г | 800 г |
| Картофель, порезанный на 4 части | 500 г | 700 г |
| Порошок карри | 3 ст. л. | 4 ст. л. |
| Тайский рыбный соус | 3 ст. л. | 4 ст. л. |
| Мягкий коричневый сахар | 3 ст. л. | 4 ст. л. |
| Говяжий бульон | 500 мл | 1 л |

**Способ приготовления**

- Растопите масло в кастрюле, используя функцию подрумянивания / быстрой обжарки, добавьте мясо, чеснок и лук и обжарьте их. (В кастрюле 6,5 л поджаривайте мясо двумя кусками)
- Добавьте лук и чеснок и поджарьте до размягчения.
- Добавьте все ингредиенты и хорошо перемешайте.
- Переключитесь в режим щадящей термообработки.
- **Смесь может немного подгореть у дна кастрюли, но не сильно. Лучше всего использовать функцию щадящей термообработки.**

## Ребрышки барбекю

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Ребра | 1 кг | 1, 5 кг |
| Соус барбекю | 200 мл | 300 мл |

**Способ приготовления**

- Замаринуйте ребра в соусе на несколько часов или на ночь.
- Положите их в кастрюлю и готовьте требуемое время.
- **Можно использовать любую программу, но чем дольше время приготовления, тем нежнее будет мясо.**

## Бисквитный пудинг с сиропом

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Сливочное масло | 125 г | 125 г |
| Светлая патока | 4 ст. л. | 4 ст. л. |
| Сахарная пудра | 100 г | 100 г |
| Яйца | 2 | 2 |
| Самоподнимающаяся мука | 200 г | 200 г |
| Молоко | 2 ст. л. | 2 ст. л. |
| Лимонный сок | 2 ст. л. | 2 ст. л. |

**Способ приготовления**

- Смажьте форму для пудинга емкостью 1,25 л изнутри маслом и застелите дно бумагой для выпечки.
- Налейте на дно формы сироп.
- Сливки, масло и сахар смешайте до однородной сметанообразной массы.
- Добавьте в массу по одному яйца и муку и перемешайте с молоком и соком. Разложите смесь поверх сиропа и накройте гофрированной бумагой для выпечки. Увяжите веревкой и сделайте ручку.
- Поместите форму внутрь Flavour Savour и залейте кипящей водой до половины высоты стенок.
- **Лучше всего готовить в режиме быстрого тушения 1:45 часов**

## Рисовый пудинг

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Сливочное масло | 40 г | 60 г |
| Рис для пудинга | 150 г | 250 г |
| Молоко | 1,5 л | 2 л |
| Мускатный орех | Щепотка | 1 ч. л. |

**Способ приготовления**

- Смажьте кастрюлю маслом.
- Добавьте все ингредиенты в кастрюлю и перемешайте.
- **Наилучшие результаты на медленной программе 1 (8-10 часов), в противном случае блюдо может пригореть к дну кастрюли.**

## Шоколадный кекс

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Какао-порошок | 50 г | 50 г |
| Кипящая вода | 6 ст. л. | 6 ст. л. |
| Пекарский порошок | 1 ч. л. | 1 ч. л. |
| Самоподнимающаяся мука | 175 г | 175 г |
| Сахарная пудра | 150 г | 150 г |
| Растительное масло | 150 мл | 150 мл |
| Яйца | 3 | 3 |

**Способ приготовления**

- Застелите 18 см кексницу бумагой для выпечки.
- Смешайте порошок какао с кипящей водой в шоколадную пасту.
- Смешайте в чаше муку, пекарский порошок и сахар.
- Взбейте масло и яйца и добавьте в смесь вместе с шоколадной пастой, хорошо перемешайте.
- Выложите в форму и накройте фольгой. Увяжите веревкой и сделайте ручку. Поместите форму внутрь Flavour Savour и залейте кипящей водой до половины высоты стенок.
- **Лучше всего готовить в режиме быстрого тушения 1:45 часов**

morphy richards

**Уважаемый покупатель!**

Благодарим Вас за выбор изделия фирмы «MorphyRichards» и надеемся, что оно Вам понравится. В случае если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру, у которого Вы приобрели это изделие или в один из Авторизованных технических центров РТЦ «СОВИНСЕРВИС», список которых можно получить у продавцов или позвонив на горячую линию «Morphy Richards»

**+7 (095) 720 - 60 - 92**

Изделие:

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

Торгующая организация:

Фамилия и подпись продавца:

МП
продавца

Изделие получено. Претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с условиями гарантийного обслуживания согласен.

Фамилия и подпись покупателя:

RU

## Фруктово-ягодный пирог с корочкой

| | 4,5 л | 6,5 л |
|---|---|---|
| Свежие фрукты / ягоды (малина, черная смородина, черника) | | |
| | 700 г | 1,2 кг |
| Сахар | 100 г | 150 г |
| Самоподнимающаяся мука | 100 г | 200 г |
| Нутряное сало | 50 г | 100 г |
| Соль | Щепотка | Щепотка |
| Лимонная цедра | 1 лимон | 2 лимона |
| Молоко | 3-4 ст.л. | 6-8 ст.л. |

**Способ приготовления**

- Положите фрукты в Flavour Savour и перемешайте их с половиной сахара.
- Смешайте оставшийся сахар с мукой, нутряным салом, солью и лимонной цедрой.
- Добавьте молоко, чтобы скрепить тесто, не перемешивайте слишком сильно.
- Поместите шарики теста поверх фруктов в середине, не позволяйте им прикасаться к бокам кастрюли по мере растекания.
- Готовьте в любом режиме минимальное время.

## Служба поддержки

В случае возникновения проблем с данным прибором звоните нам.

В большинстве случаев мы сможем помочь вам больше, чем продавцы в магазине, в котором вы купили данный прибор.

Держите под рукой следующую информацию, которая позволит нашему персоналу быстро разобраться с вашим вопросом:

- Наименование изделия.
- Номер модели, указанный на нижней стороне прибора.
- Серийный номер, указанный на нижней стороне прибора.

## Веб-сайт

Через наш сайт в интернете вы можете не только связаться с нами, но и просмотреть и приобрести необходимые приборы, запасные части и принадлежности из обширного ассортимента продукции Morphy Richards.

**www.morphyrichards.com**

## ПРЕДОСТАВЛЯЕМАЯ ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Очень важно сохранять товарный чек,который является подтверждением покупки.Советуем прикрепить стэплеромтоварный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия MorphyRichards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку.

Гарантийный срок начинается со дня покупки и действует в течение 24 месяцев (2 года). Подтверждением права на гарантийное обслуживание является предоставление покупателем чека на покупку и гарантийного талона, заполненного и подписанного продавцом. Серийный номер прибора должен соответствовать номеру, указанному в гарантийном талоне.

В течение гарантийного срока осуществляется гарантийная замена (если неисправность допущена по вине завода-изготовителя).

Если по каким-либо причинам в течение двухлетнего гарантийногопериода данное изделие было заменено новым, гарантия на новое изделие будет исчисляться с момента первоначальнойпокупки прибора. В связи с этим, очень важно сохранять квитанцию или счет-фактуру, подтверждающие дату первоначальной покупки.

Двухлетняя гарантия распространяется только на те изделия, которые эксплуатируются в соответствии с указаниями производителя. Например, изделия должны очищаться от накипи,фильтры должны поддерживаться в чистом состоянии.

КомпанияMorphyRichardsвправе отказать в гарантийной замене в следующих случаях:

1 Поломка была вызвана или связана с использованием прибора не по назначению, неправильнымприменением, неаккуратным использованием или использованием с несоблюдением рекомендацийпроизводителя, поломка явилась следствием перепадов напряжения в электросети или нарушений правил транспортировке.

2 Изделие использовалось поднапряжением, отличающимся от указанного на изделии.

Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом
(или персоналом официальногодилера).

3 Прибор использовался на условиях аренды или применялся дляне бытовых целей.

4 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компаниейMorphyRichards.

5 Прибор приобретён подержанным.

6 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией Morphy Richards.

7 Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.

8 Гарантия не распространяется на батарейки и повреждения от утечки электролита.

9 Очистка и замена фильтров проводились с нарушением инструкции.

Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие какпакеты, фильтры и стеклянные сосуды.

Данная гарантия не предоставляет каких-либо других прав, кроме тех, которые четко изложены выше, при этом изготовитель не принимает каких-либо претензий, связанных с косвенными ущербами и убытками. Данная гарантия предлагается в качестве дополнительной льготы и не ограничивает ваших правпотребителя.

**morphy richards**®

1. Гарантийное обслуживание продукцииMorphyRichardsосуществляется на всей территории России техническими центрами РТЦ «СОВИНСЕРВИС».

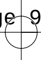
2. Гарантийный срок на изделияMorphyRichardsсоставляет 2 года с момента продажи.

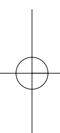
3. Гарантийное обслуживание распространяется на дефекты, возникшие в процессе использования изделия при условии соблюдения требований производителя по эксплуатации изделия и не выходящая за рамки личных нужд и при соответствующем напряжении питающей сети.

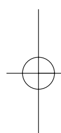
4. Гарантия не распространяется на:
   a. расходные материалы;
   b. естественный износ;
   c. механические повреждения изделия или его частей;
   d. повреждения, вызванные качеством воды;
   e. повреждения, вызванные эксплуатацией, выходящей за рамки личных нужд;
   f. повреждения, вызванные небрежной или неправильной эксплуатацией, а также вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
   g. повреждения, вызванные воздействием высоких температур;
   h. повреждения, вызванные отложением накипи вне зависимости от типа воды;
   i. повреждения, вызванные самостоятельным изменением конструкции изделия или его комплектующих.

5. Потребителю может быть отказано в гарантийном обслуживании если:
   a. отсутствует или не заполнен гарантийный талон;
   b. стерт или поврежден серийный номер изделия;
   c. вскрыты или повреждены пломбы на изделии;
   d. изделие вне авторизованного сервисного центра уполномоченного MorphyRichards.

6. Настоящая гарантия не ущемляет других законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством страны.

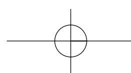







RU

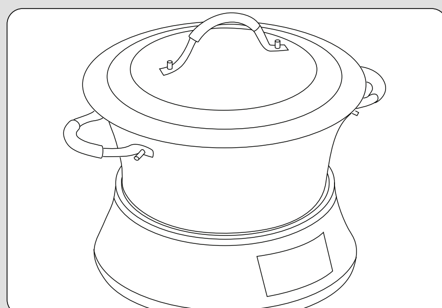




flavour Savour

**Prostudujte si také hlavní návod k obsluze, který obsahuje důležité bezpečnostní informace a další podrobnosti o použití hrnce Flavour Savour.**

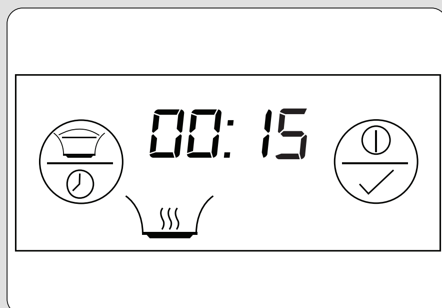
## Stručná příručka nastavení



Tato příručka vám poradí, jak používat hrnec Flavour Savour k zatažení / opečení cca 1 kg masa a následného 1:30 hodinového dušení nebo 8 hodinového programu pomalého vaření. Ostatní programy naleznete v kompletním návodu.

## Používání funkce zatažení / opečení

**1**

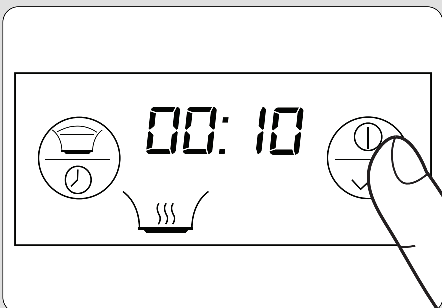



Hrnec ❸ umístěte na základnu ❺, zástrčku hrnce Flavour Savour zapojte do zásuvky.

Na displeji se zobrazí výchozí obrazovka (vlevo). Ikona Zatažení / opečení ⓫ a zobrazení času , budou blikat.

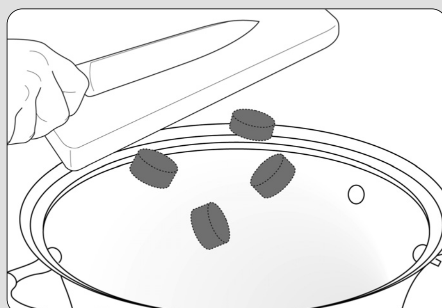
Do hrnce přidejte odpovídající množství oleje podle množství masa, které chcete zatáhnout.

**2**




Stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿. Hrnec Flavour Savour bude asi 2 sekundy pípat a displej přestane blikat. Hrnec se začne zahřívat a časovač ❾ zahájí odpočítávání. Po přibližně 5 minutách dosáhne olej správné teploty pro zatažení/opečení masa (tj. na časovači je zobrazeno 00:10).

**3**



Do hrnce přidejte maso a pravidelně je míchejte, dokud není z vnější strany zatažené/opečené. Jakmile časovač dosáhne nuly, základna pípne a proces vaření se ukončí. Pokud se maso zatáhne dříve, než uplyne 15 minut, stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿ na cca 3 sekundy. Základna zapípá a proces vaření se ukončí. Pokud potřebujete ve vaření pokračovat, opakujte postup od výše uvedeného kroku 2.

## Používání funkce dušení 1:30

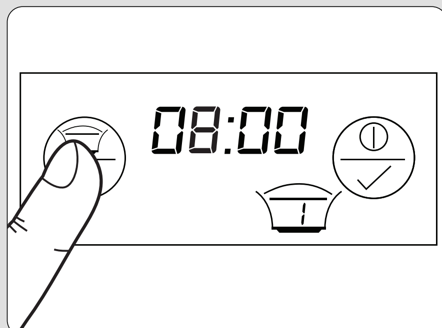
4




Jakmile je proces zatažení/opečení dokončen, přidejte zbývající ingredience (podle receptu). Jednou stiskněte tlačítko „Funkce / čas" ❽ a objeví se tato obrazovka (vlevo). Dvakrát stiskněte tlačítko „Přijmout' ❿ a základna pak cca 2 sekundy před zahájením procesu vaření pípá. Pokud chcete hrnec Flavour Savour použít s tímto nastavením, nasaďte na něj pokličku. Časovač odpočítávání a udržování tepla viz bod 6.

## NEBO použití funkce pomalého vaření

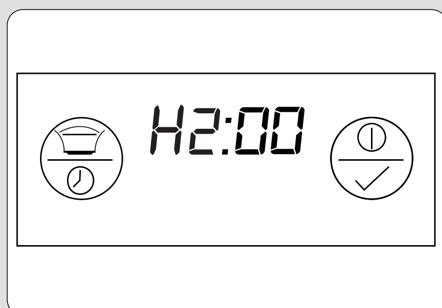
5




Jakmile je proces zatažení/opečení dokončen, přidejte zbývající ingredience (podle receptu). Dvakrát stiskněte tlačítko „Funkce / čas" ❽ a objeví se tato obrazovka (vlevo). Dvakrát stiskněte tlačítko „Přijmout" ❿ a základna pak cca 2 sekundy před zahájením procesu vaření pípá. Pokud chcete hrnec Flavour Savour použít s tímto nastavením, nasaďte na něj pokličku. Časovač odpočítávání a udržování tepla viz bod 6.

## Časovač odpočítávání a funkce udržování tepla

6




Na konci procesu vaření výrobek zapípá a automaticky se přepne na udržování tepla. Udržování tepla pracuje po dobu dvou hodin a připočítává od H0:00 do H2:00. Po uplynutí 2 hodin se na displeji zobrazí „H", které na obrazovce zůstane, dokud plotýnka nedosáhne okolní teploty (přibližně 40 °C). Obrazovka se pak vypne.

Stisknutím jakéhokoli tlačítka přejdete zpět na obrazovku zobrazenou při prvním zapnutí spotřebiče.

CZ



## Jak nejlépe využít váš nový spotřebič...

**Bezpečnost**

Nikdy se nedotýkejte vnějšího povrchu hrnce, ve kterém se vaří nebo který ještě nevychladnul. Při odstraňování pokličky nebo nerezového hrnce na vaření používejte kuchyňské chňapky.

**Efektivita**

Odejmutím pokličky dojde k úniku cenného tepla, snížení efektivity vašeho pomalého hrnce a zvýšení doby vaření. Pokličku proto neodnímejte více než 3 krát nebo 4 krát kvůli zamíchání nebo přidání ingrediencí.

**Užijte si výhody**

Díky pomalému vaření získáte výhodné, všestranné a chutné pokrmy. Delší časy vaření umožní lepší rozložení chutí, dodá jim čas na splynutí a ochucení pokrmu. Pomalý hrnec ohřívá potraviny pozvolna, což je skvělý způsob vaření masa, obzvláště levnějších kousků, jako je dušené hovězí, které během dlouhého procesu vaření krásně změkne. Pro možné využití vašeho pomalého hrnce neexistují žádné hranice, pouze vaše představivost!

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Používání každého elektrického spotřebiče vyžaduje dodržování následujících běžných bezpečnostních pravidel.

V první řadě hrozí nebezpečí úrazu nebo smrtelného úrazu a v druhé řadě hrozí nebezpečí poškození samotného spotřebiče. Tato nebezpečí jsou v textu vyznačena podle následujících konvencí:

**VAROVÁNÍ: Nebezpečí úrazu osob!**

**DŮLEŽITÉ: Nebezpečí poškození spotřebiče!**

Kromě těchto upozornění poskytujeme následující bezpečnostní doporučení.

## Umístění

- Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a podobných situacích, jako jsou:
  víkendové domy;
  
  klienty v hotelech, motelech a jiných rezidenčních prostředích;
  
  v ubytovacích zařízeních se snídaní.
  
  Není vhodný pro použití v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích.
- Spotřebič vždy umisťujte dále od okraje pracovní plochy.
- Spotřebič uchovávejte z dosahu horkých hořáků a rozehřáté trouby.
- Ujistěte se, že je spotřebič používán na pevném, rovném, žáruvzdorném povrchu.
- Ujistěte se, že nad spotřebičem a po všech jeho stranách je dost místa na proudění vzduchu.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo v blízkosti vody.
- DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte spotřebič v blízkosti záclon, závěsů, stěn, kuchyňských skříněk a dalších hořlavých materiálů.
- VAROVÁNÍ: Nepoužívejte pod příborníky.

## Osobní bezpečnost

- VAROVÁNÍ: Během nebo po používání se nedotýkejte spotřebiče nebo jeho horkých částí, používejte držadla nebo knoflíky a při odnímání pokličky vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Nevkládejte základnu do vody ani jiné kapaliny, abyste se chránili před rizikem úrazu elektrickým proudem.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Při manipulaci s pokličkou nebo s horkými nádobami používejte chňapky nebo utěrky.
- Při manipulaci s hrncem, který obsahuje horké jídlo, vodu nebo jiné horké tekutiny, buďte mimořádně opatrní.
- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi, pokud na ně nedohlíží nebo je ohledně používání spotřebiče nepoučila osoba zodpovědná za jejich bezpečnost.

## Síťový kabel

- Síťový kabel by měl vést od zásuvky ke spotřebiči bez napínání spojů.
- Nenechávejte síťový kabel viset přes okraj pracovní plochy, kde by na něj mohly dosáhnout děti.
- Nenechávejte kabel vést otevřeným prostorem, např. mezi zásuvkou u země a stolem.
- Nenechávejte kabel procházet přes sporák nebo horká místa, která by ho mohla poškodit.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nikdy jej nenechávejte zapojený k elektrické síti.
- Pokud je poškozený elektrický napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.

## Děti

- Děti musejí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Učte děti, aby si uvědomovaly nebezpečí v kuchyni, varujte je před riziky, která hrozí při sahání do míst, na něž dobře nevidí nebo na která sahat nemají.
- Dětem v kuchyni hrozí nebezpečí, a to zejména když jsou bez dozoru a používají se spotřebiče nebo se vaří.
- Nenechávejte děti pracovat s tímto spotřebičem.

## Další bezpečnostní pokyny

- Nezapínejte spotřebič s prázdným hrncem.
- Před ponořením do vody ponechte pokličku a nerezový hrnec zchladnout.
- Nikdy nevařte přímo na základně. Používejte nerezový hrnec.
- Pokud je poklička prasklá nebo odštípnutá, nepoužívejte ji.
- Nezapínejte spotřebič pokud je vzhůru nohama nebo leží na boku.
- Poklička a nerezový hrnec jsou křehké. Zacházejte s nimi opatrně.
- Nespouštějte žádný spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný či jakkoliv poškozený. Kontaktujte společnost Morphy Richards a požádejte o radu.
- Nepokoušejte se o opravy - spotřebič neobsahuje žádní součásti, které by mohl opravit uživatel. Zavolejte na naši linku podpory a požádejte o pomoc.
- Používání příslušenství nebo nástrojů, které společnost Morphy Richards nedoporučuje, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.
- Neumisťujte spotřebič na horký plynový nebo elektrický vařič, do jeho blízkosti nebo do trouby.
- Používejte spotřebič pouze k účelu, k němuž je určen.
- Když spotřebič nepoužíváte, připojujete k němu nebo z něj odebíráte součásti a před čištěním ho odpojte od sítě.
- Nepřemisťujte horký spotřebič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkového ovládacího systému.
- **Vždy používejte hrnec, jež je součástí tohoto spotřebiče. Jiný hrnec nepoužívejte.**

## POŽADAVKY NA NAPÁJENÍ

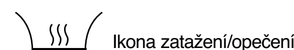
Zkontrolujte, zda napětí na výkonovém štítku spotřebiče odpovídá síťovému napětí v domácnosti, které musí být střídavé.

**VAROVÁNÍ:Tento spotřebič musí být uzemněný.**

## Funkce

1. Nerezová / skleněná poklička
2. Otvor pro únik páry
3. Nerezový hrnec na vaření / servírovací hrnec (podle modelu buď 4,5l nebo 6,5l)
4. Topný článek
5. Základna
6. Ovládací panel / displej (viz zvětšený obrázek)
7. Vypouštěcí otvor x2 (vespod)
8. Tlačítko Funkce / čas
9. Zobrazení času
10. Tlačítko Přijmout
11. Ikona zatažení / opečení a ikona dušení
12. Ikona pomalého vaření

## Klíč







## Objem vaření

- Maximální pracovní objem 6,5l hrnce Flavour Savour je 5 litrů.
- Maximální pracovní objem 4,5l hrnce Flavour Savour je 3,5 litrů.
- Objem naleznete na štítku, který je umístěn na spodní straně výrobku.

## Před prvním použitím hrnce Flavour Savour

Odstraňte z výrobku veškeré nálepky a značky.

Nerezový hrnec a pokličku umyjte hubkou nebo hadrem na nádobí v horké vodě se saponátem. NEPOUŽÍVEJTE drátěnku nebo jiný brusný materiál, protože zanechá stopy na nerezovém materiálu. Hrnec a pokličku důkladně opláchněte a vysušte.

**DŮLEŽITÉ: ZÁKLADNU HRNCE FLAVOUR SAVOUR NEPONOŘUJTE DO VODY.**

**Upozornění:**

Při prvním použití můžete zaznamenat slabý zápach, který vzniká následkem vypalování zbylých látek po výrobě. Je to zcela běžné, nijak to neovlivňuje vařený pokrm a po několika použitích zápach zmizí.

## Rady a tipy pro hrnec Flavour Savour

- Před přidáním do hrnce mají mít veškeré ingredience pokojovou teplotu. Pokud jsou vychlazené, nechejte je ohřát na pokojovou teplotu, protože chladné potraviny ovlivní dobu vaření.
- Maso lze použít chlazené z lednice, ale nikoli mražené. Pro zatažení masa použijte funkci opečení.
- Před použitím musí být veškeré mražené ingredience zcela roztopené.
- Pokud budete pro pomalé vaření používat chladný vývar (např. víno), bude třeba ingredience předehřát. Nejprve začněte použitím funkce opečení, přidejte veškeré ingredience. Jakmile uplyne 15 minut, pokračujte s funkcí pomalého vaření.
- Při tradičním pomalém vaření na sporáku se doporučuje před opékáním obalit maso v mouce. Při použití hrnce Flavour Savour to není nutné. Maso jednoduše opečte / zatáhněte podle pokynů. Pokud je třeba tekutinu zahustit, přidejte a zamíchejte kukuřičnou mouku / jíšku 30 minut před koncem doby vaření.
- Pokud vaříte maso na kosti (např. kuřecí stehna, vepřová žebírka atd.), proces pomalého vaření může zapříčinit, že maso od kosti odpadne - je to obvyklé a výsledkem je bohatší chuť. Dávejte ale pozor na malé kosti, které se mohou v tekutině nacházet.
- Hrnec nepřeplňujte, všechny recepty v této příručce jsou určeny pro maximální objem a ponechávají prostor nad potravinami pro rovnoměrné vaření. Objem naleznete na štítku, který je umístěn na spodní straně výrobku. Pokud používáte svůj vlastní recept, nepřeplňujte hrnec nad nýty rukojeti, které jsou viditelné uvnitř hrnce. A
- Během používání bude poklička velmi horká, obzvláště prosklené okénko a nerezový okraj. Držadla obalená silikonem zůstávají chladná a umožňují vám nadzvedávat pokličku. Nicméně vám doporučujeme z důvodu bezpečnosti používat kuchyňské chňapky.
- Ingredience mají být v hrnci rovnoměrně rozprostřeny. Kořenovou zeleninu ale raději umístěte do spodní části hrnce. Všechny ingredience mají být ponořené v tekutině.
- Pro rovnoměrné vaření nakrájejte kořenovou zeleninu na kusy (cca 20mm kostky).
- Pokud hrnce převře, je to obvykle proto, že byl přeplněn, takže z něj odstraňte některé ingredience a/nebo tekutinu.
- Tužší masa, jako např. maso na dušení, obvykle vyžadují delší dobu vaření, což je ideální pro pomalé vaření. Pro funkci dušení je třeba maso lepší kvality, aby odpovídala doba vaření 1:30–1:45.
- Kuře a kvalitní kousky masa se vaří kratší dobu. Měli byste proto použít nižší hodnotu časového rozsahu – např. pro úroveň 1 použijte 8 hodin.
- Knedlíky přidávejte do dušeného pokrmu 30–45 minut před koncem vaření. Můžete je umístit na povrch, není třeba, aby byly ponořené v tekutině.
- Šunku s kostí nechejte v plastovém obalu, je-li v něm dodána. Pokud ne, použijte vhodný ohnivzdorný plastový sáček, nebo ji stáhněte řeznickým provázkem, aby šunka během vaření od kosti neodpadla.
- Pokud používáte nastavení dušení, nechejte vařené jídlo před servírováním 10 minut odpočinout v hrnci. Horké (vařící) jídlo se tak před konzumací ochladí.
- Jakmile budete mít s používáním hrnce Flavour Savour zkušenosti, můžete začít vytvářet své vlastní recepty, ale doporučujeme vám používat existující recepty jako příručku. Pokud v receptu používáte ingredience jako těstoviny, mléko, smetanu, mořské plody nebo měkkýše, přidávejte je 30 minut před koncem vaření ostatních ingrediencí. Netýká se to kokosového mléka a receptu na rýžový nákyp.
- Syrové, nevařené jídlo nenechávejte v hrnci delší dobu. Proces vaření zahajte co možná nejdříve. Pokud nezačnete brzy vařit, uložte potraviny v lednici a až budete připraveni, nechejte je zteplat na pokojovou teplotu.
- Pokud již dříve uvařený pokrm vychladnul, použijte na ohřátí pokrmu nastavení dušení s časem 1:30 h. V závislosti na receptu může ohřátí trvat 30-45 minut. Před podáváním má být jídlo horké.
- Pokud vaříte poloviční množství pokrmu, dobu vaření lze obvykle zkrátit na dvě třetiny. Před podáváním zkontrolujte, zda je pokrm důkladně uvařený.
- Přizpůsobení existujících receptů z běžného vaření pro použití v pomalém hrnci může vyžadovat snížení množství použité kapaliny, protože zde se kapalina neodpařuje ve stejném množství.
- Kde je třeba vývar, použijte vařící vodu.
- Pokud vaříte maso na kosti, začněte překrytím masa vařící vodou nebo vývarem. Ten lze snížit ke konci doby vaření.
- Syrové červené fazole musí být před použitím v hrnci Flavour Savour namočeny a vařeny 10 minut, aby došlo k odstranění toxinů.
- Pokud je to třeba, po opečení vylijte nadbytečný olej.
- Pokud používáte vývar nebo omáčky ze sklenic nebo nádob, nejprve je ohřejte v mikrovlnné troubě a teprve potom je přidejte do hrnce. Případně přidejte k době vaření 30 minut.

## Vysvětlení pojmů

**Opečení/zatažení:**

Před dušením nebo pomalým vařením masa je důležité maso nejprve zatáhnout / opéct. To znamená lehce opéci maso z vnější strany v horkém oleji předtím, než začnete proces dušení nebo pomalého vaření (maso má být uprostřed stále syrové). Zatažení / opečení masa tímto způsobem pomůže zachovat jeho chuť a vlhkost.

**Dušení:**

Co se týče hrnce Flavour Savour, dušení znamená vaření masa a / nebo zeleniny v tekutině (např. víně, vývaru, vodě) po dobu 1 hodiny 30 minut a 1 hodiny 45 minut.

**Pomalé vaření:**

Pomalé vaření je způsob vaření pokrmu po dlouhou dobu (obvykle mezi 4 až 10 hodinami) v tekutině (např. ve víně, vývaru, vodě). Jak napovídá název, pokrm je vařen pomaleji a mírněji, často to znamená, že maso je mnohem křehčí. Pro pomalé vaření jsou velmi vhodná masa s vyšším obsahem tuku, protože proces vaření umožní tuk rozpustit a maso zůstane velmi křehké.

## Návod k použití

Umístěte základnu ❺ na suchý, rovný a žáruvzdorný povrch, dále od okraje pracovní plochy. Nepoužívejte jej na podlaze.

**Upozornění:**

Pokud je výrobek zapnutý, ale není používán, časovač displeje se po 30 minutách přepne do pohotovostního režimu.

## Funkce hrnce Flavour Savour zatažení/opečení

Hrnec ❸ umístěte na základnu ❺, zástrčku hrnce Flavour Savour zapojte do zásuvky.

Na displeji ❻ se zobrazí výchozí obrazovka **B**.

Zobrazení času ❾ a ikona funkce zatažení ⓫ budou blikat. Do hrnce přidejte odpovídající množství oleje podle množství masa, které chcete zatáhnout.

Viz recepty v této příručce.

Doporučujeme vám použít přibližně dvě polévkové lžíce rostlinného oleje pro zatažení 800 g - 1200 g masa. Množství se může lišit podle osobní chuti a množství tuku v mase, které je opékáno.

Zvolte funkci zatažení a jednou stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿. Hrnec Flavour Savour bude asi 2 sekundy pípat a displej přestane blikat. Hrnec se začne zahřívat a časovač ❾ zahájí odpočítávání. Po přibližně 5 minutách dosáhne olej správné teploty pro zatažení / opečení masa (tj. na časovači se zobrazí 00:10). Vhodným způsobem jak otestovat, zda je olej dostatečně rozpálený, je vložit malý kousek masa nebo cibule do hrnce. Pokud začne po vložení do oleje prskat, teplota je vhodná pro zatažení / opečení. Pokud neprská, nechejte hrnec rozhřát další minutu nebo dvě a test znovu zopakujte.

Do hrnce vložte maso a pravidelně míchejte, dokud není vnější strana masa zatažená / opečená. Jakmile časovač dosáhne nuly, základna pípne a proces vaření se ukončí. Pokud se maso zatáhne dříve, než časovač dosáhne nuly, stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿ na cca 3 sekundy. Základna zapípá, proces vaření se zastaví a na obrazovce se objeví výchozí displej **B**.

Pokud maso potřebuje ještě několik minut pro zatažení, tak jakmile časovač dosáhne nuly, jednoduše stiskněte tlačítko „Přijmout“ a znovu spusťte funkci zatažení/opečení. Jak je již vysvětleno výše, pokud chcete funkci zatažení zrušit dříve, než časovač dosáhne nuly, stiskněte tlačítko „Přijmout“ ❿ na cca 3 sekundy.

Vzhledem k vysoké teplotě, při které hrnec Flavour Savour pracuje v režimu zatažení / opečení, provádějte maximálně dva 15minutové programy rychle za sebou. Pokud chcete zvolit program po třetí a přístroj je horký, na obrazovce se zobrazí --:-- a ikona „Zatažení / opečení“ ⓫ bude blikat **C.**

Funkci nebude možné znovu zvolit, dokud výrobek dostatečně nevychladne. To by ale nemělo způsobit žádné obtíže, protože vždy je možné zatáhnout/opéct požadované množství masa v době 30 minut (2 x 15).

**Upozornění:**

Funkci „Zatažení / opečení“ nepoužívejte bez hrnce ❸ umístěného na základně ❺, protože výrobek se tak může přehřát. Funkci „Zatažení / opečení“ nepoužívejte, pokud není v hrnci nalitý olej.

## Zatažení/opečení na plynovém nebo elektrickém sporáku v hrnci Flavour Savour

Pokud chcete, můžete hrnec na vaření Flavour Savour použít pro zatažení / opečení masa na plynovém nebo elektrickém sporáku.

Jednoduše nalijte olej, jak je popsáno výše, a hrnec umístěte na sporák. Na sporáku se může olej rozehřát trochu rychleji, takže použijte malý kousek masa / cibule, jak je vysvětleno výše, k vyzkoušení teploty.

**Tip k zatažení / opečení masa**

CZ

Při zatahování velkého množství masa vám doporučujeme maso rozdělit na menší dávky, což vám usnadní vaši práci. Protože maso je třeba během zatahování neustále míchat, s menším množstvím masa se manipuluje snadněji.

## Funkce dušení

Hrnec ❸ umístěte na základnu ❺. Přidejte ingredience podle pokynů v receptu, který používáte. Ať jste použili funkci „Zatažení / opečení" nebo jste hrnec Flavour Savour jen zapnuli, na obrazovce displeje by mělo být výchozí zobrazení **D**.

Jednou stiskněte tlačítko „Funkce / čas" ❽ a displej se přepne na **E**.

Zobrazení času ❾ a ikona dušení ❿ budou blikat. Stiskněte tlačítko „Přijmout" ❿ pro výběr funkce dušení. Ikona dušení ⓫ pak přestane blikat.

(Pokud jste zvolili funkci dušení omylem, můžete se vrátit na předchozí obrazovku stisknutím tlačítka „Funkce / čas" ❽ na přibližně 2 sekundy.)

Můžete zvolit buď program 1 hodina 30 minut nebo 1 hodina 45 minut (v závislosti na receptu, podle kterého vaříte). Pro výběr programu 1 hodina 30 minut stiskněte tlačítko „Přijmout / start / stop" ❿. Pro výběr programu 1 hodina 45 minut stiskněte tlačítko „Funkce / čas" ❽. Zobrazení času ❾ se pak přepne na 01:45. Stiskněte tlačítko „Přijmout" ❿.

Čas pak přestane blikat a základna bude přibližně 2 sekundy pípat předtím, než začne proces vaření. Časovač bude odpočítávat k nule.

Pokud je třeba delší doba vaření, můžete opakovat nastavení pro dušení. Musíte ale stanovit, kolik dalšího času vaření budete potřebovat.

Pokud chcete z nějakého důvodu zrušit proces vaření dříve, než časovač dosáhne nuly, stiskněte tlačítko „Přijmout" ❿ na cca 3 sekundy. Základna zapípá, proces vaření se zastaví a na obrazovce se objeví výchozí displej **B**.

Během funkce dušení bude pára unikat otvorem pro únik páry. Otvor musí být umístěn v zadní části výrobku.

**VAROVÁNÍ: Pára a otvor budou horké.**

## Funkce pomalého vaření

Hrnec ❸ umístěte na základnu ❺. Přidejte ingredience podle pokynů v receptu, který používáte. Ať jste použili funkci „Zatažení / opečení" nebo jste hrnec Flavour Savour jen zapnuli, na obrazovce displeje by mělo být výchozí zobrazení jako níže **F**.

Dvakrát stiskněte tlačítko „Funkce / čas" ❽ a displej se přepne na **G**.

Zobrazení času ❾ a ikona pomalého vaření ❿ budou blikat. K dispozici jsou tři různé programy pomalého vaření – 1, 2 a 3. Rozdíl je v délce času, který je pro každý program nastaven. Každý program má jinou ikonu, viz níže:


Mezi 8 a 10 hodinami (nízké)


Mezi 6 a 8 hodinami (střední)


Mezi 4 a 6 hodinami (vysoké)

Pokud chcete použít program pomalého vaření 1, stiskněte tlačítko „Přijmout" ❿.

Pokud chcete použít program pomalého vaření 2, jednou stiskněte tlačítko „Funkce / čas" ❽ (objeví se ikona pomalého vaření 2), pak stiskněte tlačítko „Přijmout" ❿.

Pokud chcete použít program pomalého vaření 3, dvakrát stiskněte tlačítko „Funkce / čas" ❽ (objeví se ikona pomalého vaření 3), pak stiskněte tlačítko „Přijmout" ❿.

Čas pak přestane blikat a základna bude přibližně 2 sekundy pípat předtím, než začne proces vaření a časovač začne odpočítávat k nule.

Jakmile stisknete tlačítko „Přijmout" ❿, ikona pomalého vaření ⓬ přestane blikat a bude blikat pouze čas. (Pokud jste zvolili funkci pomalého vaření omylem, můžete se vrátit na předchozí obrazovku stisknutím tlačítka „Funkce / čas" ❽ na přibližně 2 sekundy.)

Pak budete moci zvolit množství času, po který chcete, aby program pomalého vaření pracoval. Stisknutí tlačítka „Funkce / čas"❽ vám umožní přepínat mezi dostupnými časy.

Jakmile se zobrazí vámi požadovaný čas, stiskněte tlačítko „Přijmout" ❿.

Čas pak přestane blikat a základna bude přibližně 2 sekundy pípat předtím, než začne proces vaření. Časovač bude odpočítávat k nule.

Pokud chcete z nějakého důvodu zrušit proces vaření dříve, než časovač dosáhne nuly, stiskněte tlačítko „Přijmout" ⓫ na cca 3 sekundy. Základna zapípá, proces vaření se zastaví a na obrazovce se objeví výchozí displej **H**.

## Udržování tepla

Na konci procesu vaření spotřebič zapípá a automaticky se přepne na udržování tepla. Udržování tepla pracuje po dobu dvou hodin a připočítává od H0:00 do H2:00. Po uplynutí 2 hodin se na displeji zobrazí „H", které na obrazovce zůstane, dokud plotýnka nedosáhne okolní teploty (přibližně 40 °C) l.

Obrazovka se pak vypne. Stisknutím jakéhokoli tlačítka přejdete zpět na obrazovku zobrazenou při prvním zapnutí spotřebiče.

Funkci udržování tepla lze kdykoli během 2hodinové doby její činnosti zastavit stisknutím tlačítka „Přijmout" ❿ na přibližně 2 sekundy.

**Po uvaření**

Hrnec vypněte a odpojte ze zásuvky.

Důležité: Před uložením hrnce musí být základna vychladnutá.

## Čištění a péče o hrnec Flavour Savour

- Hrnec a pokličku lze mýt v myčce na nádobí. Nebo můžete použít horkou vodu se saponátem a nebrusnou houbičku. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky nebo saponáty.
- Neponořujte základnu do vody ani žádné jiné tekutiny. Vyčistěte ji vlhkým hadříkem a důkladně ji osušte.
- Před použitím zkontrolujte, zda jsou spodní část hrnce a plotýnka čisté, neobsahují připálené jídlo a jsou suché. Vnější spodní část hrnce můžete čistit kovovou drátěnkou, je-li to třeba, abyste odstranili odolné skvrny.
- Při přidávání ingrediencí a tekutiny do hrnce dávejte pozor, abyste jej nepřeplnili. Pokud dojde k přetečení, které steče na základnu, přístroj vypněte, odpojte ze zásuvky, hrnec odstraňte a tekutinu nechte odtéci vypouštěcími otvory. Zcela odstraňte zbytky jídla nebo tekutiny, které se mohly zachytit v mezeře mezi plotýnkou a kovovým reflektorem, otřete je vlhkým hadříkem a před dalším použitím důkladně vysušte.

## RECEPTY

## Dušené hovězí maso

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Hovězí maso, na kostky | 700 g | 1 kg |
| Brambory, na kostky | 500 g | 700 g |
| Mrkve, nakrájené | 500 g | 700 g |
| Pórky, nakrájené | 3 střední | 3 velké |
| Cibule, nasekaná | 1 | 2 |
| Hovězí vývar | 1 l | 1,5 l |
| Směs bylinek | 2 káv. lž. | 3 káv. lž. |
| Sůl a čerstvě mletý černý pepř | | |

Pokud používáte funkci opečení / zatažení, vždy do hrnce nejprve nalijte 30 ml (2 pol. lžíce) oleje na vaření.

**Postup**

- Na opečení masa a osmažení cibule použijte funkci opečení / zatažení. (Pro 6,5 l opékejte ve dvou dávkách.)
- Přimíchejte zbývající ingredience.
- Přepněte na nastavení pomalého vaření.
- Vařte po maximální dobu pro toto nastavení.
- Zahustěte směsí kukuřičné mouky / vody.
- 30 minut až 1 hodinu před koncem přidejte knedlíky.

## Kuře v bílém víně

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Kuřecí prsa | 6 | 10 |
| Máslo | 30 g | 40 g |
| Cibule, nasekaná | 1 velká | 2 velké |
| Houby, nakrájené na plátky | 250 g | 400 g |
| Bílé víno | 3 pol. lž. | 5 pol. lž. |
| Kuřecí vývar | 500 ml | 750 ml |
| Směs bylinek | 1 káv. lž. | 2 káv. lž. |
| Kukuřičná mouka | 3 pol. lž. | 5 pol. lž. |
| Vaječné žloutky | 2 | 3 |
| Smetana na vaření | 100 ml | 150 ml |
| Sůl a čerstvě mletý černý pepř | | |

**Postup**

- Není třeba použít funkci opečení / zatažení.
- Do hrnce vložte veškeré ingredience kromě mouky, vajec a smetany a nastavte pomalé vaření.
- Zahustěte směsí kukuřičné mouky / vody.
- Jakmile je směs uvařená, smíchejte vejce a smetanu a trochu horké tekutiny a vlijte do pokrmu.
- Recepty s kuřetem se obvykle vaří nejkratší dobu při každém nastavení. Např. 1 8 h 2 6 h 3 3-4 h

## Vařená šunka

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Šunka s kostí | 1,1 kg | 1,8 kg |

**Postup**

- Není třeba použít funkci opečení / zatažení.
- Šunku vložte do hrnce a zalijte vařící vodou.
- Lze vařit na minimální nebo maximální dobu pro každé nastavení.

## Zeleninová polévka

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Směs zeleniny | 1,75 kg | 1,8 kg |
| Zeleninový vývar | 1,5 l | 2 l |
| Směs bylinek | podle chuti | podle chuti |
| Sůl a čerstvě mletý černý pepř | | |

**Postup**

- Není třeba použít funkci opečení / zatažení.
- Veškeré ingredience vložte najednou a vařte po maximální dobu pro nastavení.
- Po vychladnutí rozmixujte.

## Novoanglické hovězí

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Hovězí kýta, svrchní | 1 kg | 1,5 kg |
| Svazek bylinek (bouquet garni) | 1 | 1 |
| Tymián | 1½ káv. lž. | 2 káv. lž. |
| Zrnka pepře | 1½ káv. lž. | 2 káv. lž. |
| Šalotky | 8 | 10 |
| Mrkev | 400 g | 550 g |
| Tuřín | 200 g | 300 g |
| Voda, dostatečné množství na zakrytí pečeně | | |

Pokud používáte funkci opečení / zatažení, vždy do hrnce nejprve nalijte 30 ml (2 pol. lžíce) oleje na vaření.

**Postup**

- Použijte funkci opečení / zatažení ze všech stran hovězího.
- Přidejte zbývající ingredience a vařte po minimální dobu pro nastavení.
- Omáčku zahustěte kukuřičnou moukou.

## Boloňská omáčka

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Mleté hovězí maso | 1 kg | 1,5 kg |
| Cibule, nasekané | 2 | 3 |
| Řapíkatý celer, nakrájený | 4 řapíky | 6 řapíků |
| Stroužky česneku, rozmačkané | 2 | 3 |
| Rajčatový protlak | 5 pol. lž. | 7 pol. lž. |
| Mouka | 1 pol. lž. | 3 pol. lž. |
| Konzervovaná rajčata | 2 konzervy | 3 konzervy |
| Hovězí vývar | 400 ml | 600 ml |
| Houby, nakrájené na plátky | 200 g | 300 g |
| Směs bylinek | 1 káv. lž. | 2 káv. lž. |
| Sůl a čerstvě mletý černý pepř | | |

Pokud používáte funkci opečení / zatažení, vždy do hrnce nejprve nalijte 30 ml (2 pol. lžíce) oleje na vaření.

**Postup**

- Použijte funkci opečení / zatažení na opečení mletého masa po částech.
- Přidejte cibuli, česnek, celer a smažte, až je zelenina měkká.
- Přepněte na pomalé vaření.
- Smíchejte mouku s protlakem a přidejte se zbývajícími ingrediencemi.
- Dobře promíchejte.
- Lze vařit na minimální až maximální dobu pro nastavení.

## Uzeninový hrnec

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Olej | 1 pol. lž. | 1 pol. lž. |
| Párky, klobásy | 1 kg | 1,5 kg |
| Cibule, nasekané | 2 velké | 3 velké |
| Mrkve, nakrájené | 4 | 5 |
| Pórky, nakrájené | 2 | 3 |
| Hovězí vývar | 1 l | 1,5 l |
| Čatní | 4 pol. lž. | 6 pol. lž. |
| Worcesterská omáčka | 3 pol. lž. | 5 pol. lž. |
| Sůl a čerstvě mletý černý pepř | | |

Pokud používáte funkci opečení / zatažení, vždy do hrnce nejprve nalijte 30 ml (2 pol. lžíce) oleje na vaření.

**Postup**

- Použijte funkci opečení / zatažení na opečení párků po dávkách.
- Přidejte zeleninu a smažte, až je měkká.
- Přepněte na pomalé vaření.
- Přidejte zbývající ingredience a vařte po minimální dobu pro nastavení.

## Hovězí karí

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Rostlinný olej | 4 pol. lž. | 4 pol. lž. |
| Jablka, oloupaná, zbavená jádřince a nakrájená | 2 velká | 3 střední |
| Cibule, nasekané | 3 střední | 3 velké |
| Hovězí k dušení, nakrájené na kostky | 1 kg | 1,5 kg |
| Kari koření | 4 káv. lž. | 5 káv. lž. |
| Hovězí vývar | 650 ml | 1 l |
| Čatní z manga | 4 pol. lž. | 5 pol. lž. |
| Rozinky | 100 g | 150 g |
| Konzervovaná rajčata, nakrájená | 400 g | 600 g |
| Citrónová šťáva | 2 pol. lž. | 3 pol. lž. |
| Kukuřičná mouka | 3 pol. lž. | 5 pol. lž. |
| Sůl a čerstvě mletý černý pepř | | |

Pokud používáte funkci opečení / zatažení, vždy do hrnce nejprve nalijte 30 ml (2 pol. lžíce) oleje na vaření.

**Postup**

- Použijte funkci opečení / zatažení na opečení masa po částech.
- Přidejte cibule a smažte, až je měkká.
- Přepněte na pomalé vaření.
- Přidejte další ingredience a dobře promíchejte.
- Smíchejte mouku s protlakem a přidejte se zbývajícími ingrediencemi.
- Dobře promíchejte.
- Lze vařit na minimální až maximální dobu pro nastavení.

## Thajské hovězí kari

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Máslo | 40 g | 60 g |
| Hovězí k dušení, nakrájené na kostky | 700 g | 1 kg |
| Cibule, nasekaná | 1 | 2 |
| Stroužky česneku, rozmačkané | 3 | 4 |
| Burákové máslo | 4 pol. lž. | 6 pol. lž. |
| Kokosové mléko | 400 g | 800 g |
| Brambory, nakrájené na čtvrtky | 500 g | 700 g |
| Kari koření | 3 pol. lž. | 4 pol. lž. |
| Thajská rybí omáčka | 3 pol. lž. | 4 pol. lž. |
| Jemný hnědý cukr | 3 pol. lž. | 4 pol. lž. |
| Hovězí vývar | 500 ml | 1 l |

**Postup**

- Máslo rozpusťte v hrnci na funkci opečení / zatažení a přidejte maso, česnek, cibuli a opečte. (Pro 6,5 l opékejte maso ve dvou dávkách.)
- Přidejte cibuli a česnek a smažte, až jsou měkké.
- Přidejte další ingredience a dobře promíchejte.
- Přepněte na pomalé vaření.
- **Může se trochu připálit na dně hrnce, ale ne moc. Nejlépe použijte funkce pomalého vaření.**

## Žebra s barbecue

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Žebra | 1 kg | 1,5 kg |
| Barbecue omáčka | 200 ml | 300 ml |

**Postup**

- Žebra naložte do omáčky na několik hodin nebo přes noc.
- Vložte do hrnce a vařte požadovanou dobu.
- **Všechny programy fungují, ale čím delší je doba vaření, tím křehčí maso je.**

## Pudink se sirupem

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Máslo | 125 g | 125 g |
| Zlatý sirup | 4 pol. lž. | 4 pol. lž. |
| Práškový cukr | 100 g | 100 g |
| Vejce | 2 | 2 |
| Mouka s kypřicím prostředkem | 200 g | 200 g |
| Mléko | 2 pol. lž. | 2 pol. lž. |
| Citrónová šťáva | 2 pol. lž. | 2 pol. lž. |

**Postup**

- Máslem vymažte vnitřek 1,25l formy a vyložte ji pečícím papírem.
- Sirup nalijte na dno formy.
- Míchejte máslo a cukr, dokud nemají hladkou a krémovou konzistenci.
- Postupně přimíchejte vejce a mouku a vmíchejte mléko a šťávu. Směs nalijte na sirup a překryjte plisovaným pečícím papírem. Zavažte provázkem a vytvořte úchytku.
- Vložte do hrnce Flavour Savour a po stranách naplňte do poloviny vařící vodou.
- **Vařte nejlépe na nastavení rychlé dušení 1:45 h.**

## Rýžový nákyp

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Máslo | 40 g | 60 g |
| Kulatozrnná rýže | 150 g | 250 g |
| Mléko | 1,5 l | 2 l |
| Muškátový ořech | špetka | 1 káv. lž. |

**Postup**

- Máslem vymažte vnitřek hrnce.
- Vložte všechny ingredience a zamíchejte.
- **Nejlepších výsledků dosáhnete na nízké nastavení 1 (8 – 10 h), jinak se může připálit dno hrnce.**

## Čokoládový koláč

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Kakao | 50 g | 50 g |
| Vařící voda | 6 pol. lž. | 6 pol. lž. |
| Prášek do pečiva | 1 káv. lž. | 1 káv. lž. |
| Mouka s kypřicím prostředkem | 175 g | 175 g |
| Práškový cukr | 150 g | 150 g |
| Olej | 150 ml | 150 ml |
| Vejce | 3 | 3 |

**Postup**

- Formu o průměru 18 cm vyložte pečícím papírem.
- Kakao smíchejte s horkou vodou na pastu.
- V míse smíchejte mouku, prášek do pečiva a cukr.
- Vyšlehejte vejce a olej a směs přidejte k čokoládové pastě, vše dobře promíchejte.
- Vlijte do formy a zakryjte fólií. Zavažte provázkem a vytvořte úchytku. Vložte do hrnce Flavour Savour a po stranách naplňte do poloviny vařící vodou.
- **Vařte nejlépe na nastavení rychlé dušení 1:45 h.**

## Koláč s bobulovými plody

| | 4,5 l | 6,5 l |
|---|---|---|
| Čerstvé ovoce / bobulové plody (maliny, ostružiny, borůvky atd.) | 700 g | 1,2 kg |
| Cukr | 100 g | 150 g |
| Mouka s kypřicím prostředkem | 100 g | 200 g |
| Tuk | 50 g | 100 g |
| Sůl | špetka | špetka |
| Citrónová kůra | z 1 citrónu | ze 2 citrónů |
| Mléko | 3–4 pol. lž. | 6–8 pol. lž. |

**Postup**

- Ovoce vložte do hrnce Flavour Savour a vmíchejte polovinu cukru.
- Zbytek cukru smíchejte s moukou, tukem, solí a citrónovou kůrou.
- Přidejte mléko na spojení těsta, příliš ale nemíchejte.
- Kopečky těsta položte na ovoce do středu, nemají se dotýkat okrajů hrnce, protože nakynou.
- Vařte na jakémkoli nastavení po nejkratší dobu.

## LINKA PODPORY

Máte-li se spotřebičem jakékoli problémy, kdykoli nám zavolejte.

S velkou pravděpodobností vám budeme moci poradit lépe než obchod, kde jste ho koupili.

Připravte si následující informace, aby mohl náš personál váš dotaz rychle vyřešit.

- Název výrobku.
- Číslo modelu uvedené na spodní straně spotřebiče.
- Sériové číslo uvedené na spodní straně spotřebiče.

## Internetové stránky

Můžete nás také kontaktovat prostřednictvím našich internetových stránek nebo navštivte stránky, abyste si prohlédli a zakoupili spotřebiče, náhradní díly a příslušenství ze široké řady Morphy Richards.

**www.morphyrichards.com**

## DVOULETÁ ZÁRUKA

Na tento spotřebič se vztahuje dvouletá záruka opravy nebo výměny.

Musíte si uschovat stvrzenku od prodejce jako doklad o nákupu. Stvrzenku připevněte sešívačkou na zadní obal pro budoucí referenční účely.

Pokud se výrobek porouchá, poznamenejte si následující informace. Tato čísla najdete na základně výrobku.

Č. modelu
Sériové číslo

Všechny výrobky Morphy Richards procházejí před opuštěním továrny individuální kontrolou. V nepravděpodobném případě, že se prokáže závada, se musí výrobek do 28 dnů od data koupě vrátit do místa, kde byl zakoupen, aby se mohl vyměnit.

Pokud dojde k závadě po 28 dnech a do 24 měsíců od data původní koupě, musíte kontaktovat místního prodejce a uvést číslo modelu a sériové číslo výrobku nebo napsat místnímu prodejci na uvedené adresy.

Budete požádáni, abyste vrátili výrobek (v náležitém, bezpečném balení) společně s kopií dokladu o nákupu na níže uvedenou adresu.

S výjimkou níže uvedených případů (1-9) bude vadný výrobek obvykle během sedmi pracovních dnů od data přijetí opraven nebo vyměněn a odeslán zpět.

Pokud bude výrobek z jakéhokoliv důvodu během dvouleté záruční lhůty vyměněn, záruka na nový výrobek se bude počítat od data původní koupě. Proto je velmi důležité, abyste uschovali původní stvrzenku nebo fakturu s vyznačeným datem původní koupě.

Platnost dvouleté záruky na spotřebič je podmíněna používáním podle pokynů výrobce. Například spotřebiče se musí zbavovat vodního kamene a filtry se musí udržovat v čistém stavu podle pokynů.

Společnost Morphy Richards nebo místní prodejce nebudou povinni opravit nebo vyměnit výrobek podle záručních podmínek v následujících případech:

1 Závada byla způsobena nebo zaviněna nevhodným, chybným nebo nedbalým používáním nebo používáním způsobem, který je v rozporu s doporučeními výrobce, nebo proudovými nárazy v síti či poškozením při přepravě.

2 Spotřebič byl napájen jiným napětím, než jaké je uvedeno na výrobku.

3 Došlo k pokusu o opravu jinými osobami než naším servisním personálem (nebo autorizovaným prodejcem).

4 Spotřebič se pronajímal nebo používal k jiným účelům než v domácnosti.

5 Spotřebič je z druhé ruky.

6 Společnost Morphy Richards ani místní prodejce neodpovídají za žádné opravy prováděné v záruční lhůtě.

7 Záruka se nevztahuje na spotřební zboží jako sáčky, filtry a skleněné karafy.

8 Baterie a poškození způsobené jejich vytečením není zárukou pokryto.

9 Filtry nebyly čištěny a měněny podle pokynů.

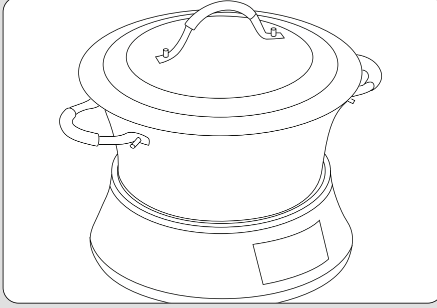
Tato záruka nepropůjčuje žádná jiná než výše uvedená práva a nevztahuje se na žádné reklamace týkající se následných ztrát nebo škod. Tato záruka je nabízena jako další výhoda a nemá vliv na vaše zákonná práva spotřebitele.

CZ

flavour Savour

**Lütfen önemli güvenlik bilgileri ve Flavour Savour yavaş pişiricinin nasıl kullanıldığıyla ilgili daha fazla bilgi için ana talimatlar kitapçığına bakın.**

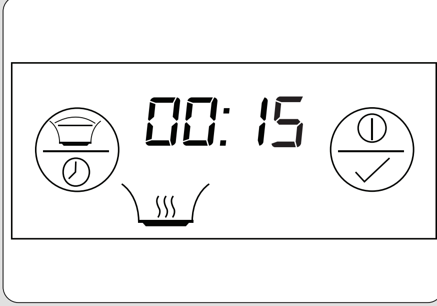
## Kolay kurulum kılavuzu



Bu kılavuz size yaklaşık 1kg etin kızartılması ve ardından 1:30 saat süreli haşlama ya da 8 saat süreli yavaş pişirme programlarının nasıl kullanılacağı konularında bilgi sunmaktadır. Tüm diğer programlar için, lütfen tüm talimatlara göz atınız.

## Kızartma Fonksiyonunun Kullanımı

**1**

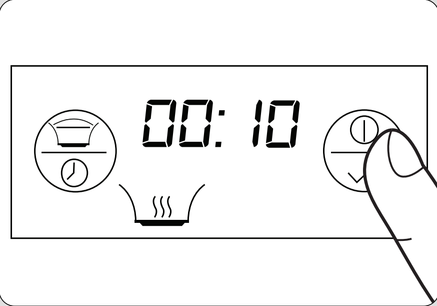



Tencereyi ❸ taban ünitesi ❺ üzerine koyun ve Flavour Savour cihazını prize takın.

Ekran üzerinde varsayılan ekran (sol) gösterilecektir. Kızartma simgesi ⓫ ve zaman göstergesi ❾ yanıp sönecektir.

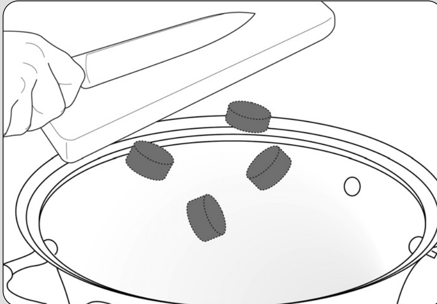
Kızartmak istediğiniz miktarda et için uygun miktarda yağı tencereye ilave edin.

**2**




'Kabul' tuşuna ❿ basın. Flavour Savour yaklaşık 2 saniye süreyle sesli uyarı verecek ve ekranın yanıp sönmesi duracaktır. Tencere bunun arından ısınmaya başlayacak ve zamanlayıcı ❾ geri sayıma geçecektir. Yağın, etin kızartılması için doğru sıcaklığa ulaşması yaklaşık 5 dakika alacaktır (ör. zamanlayıcıda 00:10 okunduğunda)

**3**



Eti tencereye koyun ve etin dış kısmı kızarana kadar sürekli olarak karıştırın. Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında, taban sesli uyarı verecek ve pişirme işlemi duracaktır. 15 dakika dolmadan etiniz kızarırsa, yaklaşık 3 saniye süresince 'Kabul' tuşunu ❿ basılı tutun. Taban sesli uyarı verecek ve pişirme işlemi duracaktır. Devam etmeniz gerekiyorsa, işlemi yukarıdaki 2. aşamadan itibaren tekrar edin.

## 1:30 Haşlama Fonksiyonunun Kullanımı

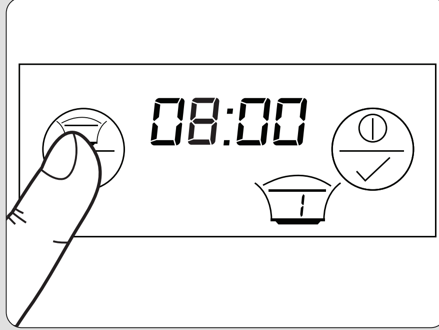
4




Kızartma işlemi tamamlandığında, kalan malzemelerinizi ilave edin (tarife uygun olarak). 'Fonksiyon / Zaman' tuşuna 8 bir defa bastığınızda aşağıdaki ekran (sol) görüntülenir 'Kabul' tuşuna 10 iki defa bastığınızda, taban pişirme işlemi başlamadan önce yaklaşık 2 saniye süresince sesli uyarı verir. Flavour Savour bu ayarda kullanılırken kapağı yerine koyun. Geri sayım zamanlayıcısı ve sıcak tutma için lütfen 6. maddeye bakınız.

## YA DA Yavaş Pişirme Fonksiyonunun Kullanımı

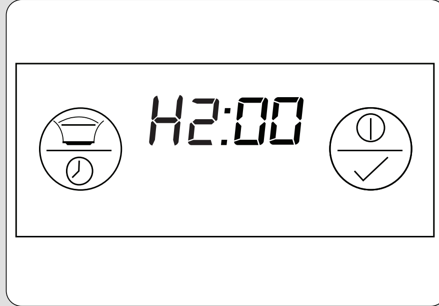
5




Kızartma işlemi tamamlandığında, kalan malzemelerinizi ilave edin (tarife uygun olarak). 'Fonksiyon / Zaman' tuşuna 8 iki defa bastığınızda aşağıdaki ekran (sol) görüntülenir 'Kabul' tuşuna 10 iki defa bastığınızda, taban pişirme işlemi başlamadan önce yaklaşık 2 saniye süresince sesli uyarı verir. Flavour Savour bu ayarda kullanılırken kapağı yerine koyun. Geri sayım zamanlayıcısı ve sıcak tutma için lütfen 6. maddeye bakınız.

## Geri Sayım Zamanlayıcısı ve Sıcak Tutma Fonksiyonu

6




Pişirme işleminin sonunda ürün sesli uyarı verecek ve otomatik olarak sıcak tutma ayarına geçecektir. Sıcak tutma iki saate kadar sürer ve H0:00'dan H2:00'a kadar sayım yapar. 2 saatin sonunda, sıcak plaka ortam sıcaklığına (yaklaşık 40°C) erişene kadar ekranda kalacak olan 'H' işareti ekranda gösterilir. Ekran bunun ardından kararır.

Herhangi bir tuşa basılması cihaz ilk defa açıldığında gösterilen ekrana sizi geri götürür.

TR




## Yeni cihazınızdan en iyi performansı elde etmenin yolları...

**Güvenlik**

Çalışırken veya soğumadan önce yavaş pişiricinin dış yüzeyine asla dokunmayın. Kapağı veya paslanmaz çelik pişirme tenceresini kaldırırken fırın eldiveni kullanın.

**Verim**

Kapağın açılması önemli miktarda ısının dışarı çıkmasına neden olarak, yavaş pişiricinizin verimini azaltır ve pişirme süresini uzatır. Malzemeleri karıştırmak veya ilave etmek için kapağı 3 veya 4 defadan fazla açmayın.

**Faydalarının keyfine varın**

Yavaş pişirme size pratik, çok yönlü ve lezzetli besinler sunar. Daha uzun pişirme süreleri lezzetlerin daha iyi dağılımını sağlayarak, besinle kaynaşma ve terbiye için süre verir. Bir yavaş pişirici besini yavaşça ısıtarak, uzun pişirme işleminde yumuşatılan özellikle yahni eti gibi daha az pahalı etlerin pişirilmesi için mükemmel bir ortam sağlar. Yavaş pişiricinizin kullanım yerlerine yönelik bir kısıtlama olmadığını, işin sadece hayal gücünüzde olduğunu aklınızdan çıkarmayın!

## ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Elektrikli cihazların kullanımı aşağıdaki sağduyu güvenlik kurallarını gerektirmektedir.

Öncelikle yaralanma veya ölüm tehlikesi ve ardından cihazın hasar görme tehlikesi bulunmaktadır. Bunlar metinde aşağıdaki iki şekilde belirtilmektedir:

**UYARI: Yaralanma tehlikesi bulunmaktadır!**

**ÖNEMLİ: Cihazın hasar görme tehlikesi bulunmaktadır!**

Ayrıca, aşağıdaki güvenlik tavsiyelerini sunuyoruz.

## Konum

- Bu cihaz aşağıdaki gibi konutsal ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
  çiftlik evleri;
  otel, motel müşterileri tarafından ve diğer ev tipi ortamlarda;
  yatak ve kahvaltı tipi ortamlarda.
  Dükkanlarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfağı alanlarında kullanım için uygun değildir.
- Cihazınızı daima mutfak tezgahı kenarından uzağa yerleştirin.
- Cihazınızı sıcak ocaklardan veya ısınmış fırınlardan uzak tutun.
- Cihaz sağlam, düz, ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde kullanılmalıdır.
- Hava dolaşımına imkan tanımak için cihazın üstünde ve yan kısımları etrafında yeterli boşluk bırakın.
- Cihazı açık alanda veya suya yakın kullanmayın.
- ÖNEMLİ: Perdelerin, örtülerin, duvarların, dolapların ve diğer yanıcı cisimlerin çok yakınında kullanmayın.
- UYARI: Dolapların altında kullanmayın.

## Kişisel güvenlik

- UYARI: Kullanım sırasında veya sonrasında cihaza veya diğer sıcak kısımlara dokunmayın, tutacakları veya düğmeleri kullanın ve tencere kapağını kaldırırken daima fırın eldiveni kullanın.
- Elektrik çarpma riskine karşı önlem amacıyla tabanı su veya benzeri başka bir sıvı içine koymayın.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kapağı kaldırırken veya sıcak kapları taşırken fırın eldivenlerini veya bir bez kullanın.
- Sıcak yemek, su veya başka bir sıcak sıvı bulunduran bir cihazı taşıma sırasında son derece dikkatli olunmalıdır.
- Bu cihaz, düşük fiziksel, duyusal veya zihinsel kabiliyetleri olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere geliştirilmemiştir ve ancak güvenlikten sorumlu bir kişinin cihazın kullanımıyla ilgili talimatları sağlaması veya denetlemesi koşuluyla bu kişiler tarafından kullanılabilir.

## Elektrik kablosu

- Elektrik kablosu, bağlantılar gerilmeden prizden cihaza ulaşmalıdır.
- Elektrik kablosu, bir çocuğun erişebileceği şekilde mutfak tezgahı kenarından aşağı sarkmamalıdır.
- Kabloyu, örneğin alçak bir priz ile masa arası gibi açık bir alandan geçirmeyin.
- Kabloyu, kabloya zarar verebilecek bir fırın veya sıcak alan üzerinden geçirmeyin.
- Kullanılmadığı zaman cihazı prize takılı halde bırakmayın.
- Elektrik kablosu zarar görürse, tehlikeden kaçınmak için üretici, servis temsilcisi veya benzer nitelikte kişiler tarafından değiştirilmelidir.

## Çocuklar

- Cihazla oynamadıklarından emin olmak için çocuklar gözetim altında olmalıdır.
- Çocukları mutfaktaki tehlikelere karşı dikkatli olmaları konusunda uyarın, doğru göremedikleri veya ulaşmamaları gereken alanlara ulaşmaya çalışmanın tehlikeleri konusunda bilgilendirin.
- Gözetim altında olmadıkları zaman çocuklar mutfaktayken ve ev aletleri kullanılıyorsa ya da pişirme yapılıyorsa tehlikelere maruz kalabilirler.
- Cihazı asla çocuklara kullandırmayın.

## Diğer güvenlik konuları

- Tencere boş ise pişiriciyi açmayın.
- Suya daldırmadan önce kapağın ve paslanmaz çelik pişirme tenceresinin soğumasını bekleyin.
- Doğrudan taban ünitesi üzerinde pişirme yapmayın. Paslanmaz çelik pişirme tenceresini kullanın.
- Çatlak veya kenarı kırık ise kapağı kullanmayın.
- Ters çevrilmişse veya yan tarafı üzerinde duruyorsa cihazı çalıştırmayın.
- Kapak ve paslanmaz çelik pişirme tenceresi kırılgandır. Bunları dikkatli kullanın.
- Kablosu veya fişi hasar görmüş halde veya cihaz arızalandıktan veya herhangi bir şekilde hasar gördükten sonra cihazı çalıştırmayın. Morphy Richards'tan bilgi isteyin.
- Tamir etmeye çalışmayın - cihazda kullanıcı tarafından tamir edilebilecek parça bulunmamaktadır. Tavsiye için yardım hattımızı arayın.
- Morphy Richards tarafından önerilmeyen bağlantıların veya aletlerin kullanılması yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir.
- Cihazı sıcak gazlı veya elektrikli ocak ya da sıcak fırın üzerine veya yakınına koymayın.
- Sadece amacı doğrultusunda kullanın.
- Kullanılmadığında veya başında bulunulmadığında ve montaj, sökme veya temizlik öncesinde prizden fişi çekin.
- Cihazı sıcakken hareket ettirmeyin.
- Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- **Daima bu cihazla birlikte verilen pişirme tenceresini kullanın. Başka bir tencere kullanmayın.**

## ELEKTRİK GEREKSİNİMLERİ

Cihazınızın etiketindeki voltajın evinizde bulunması gereken A.C. (Alternatif akım) elektrik şebekesine uygun olduğunu kontrol edin.

**UYARI: Bu cihaz topraklanmalıdır.**

## Özellikler

1. Paslanmaz çelik / Cam kapak
2. Buhar deliği
3. Paslanmaz çelik pişirme / servis tenceresi (modele bağlı olarak 4,5L veya 6,5L)
4. Isıtma elemanı
5. Taban ünitesi
6. Kumanda / Ekran paneli (bkz. genişletilmiş şema)
7. Tahliye deliği x2 (altında)
8. Fonksiyon / Zaman tuşu
9. Zaman ekranı
10. Kabul tuşu
11. Kızartma simgesi ve Haşlama Simgesi
12. Yavaş Pişirme simgesi

## Rumuz


Kızartma simgesi


Haşlama simgesi


Yavaş Pişirme simgesi

## Pişirme Kapasitesi

- 6,5 litrelik Flavour Savour 5 litrelik maksimum çalışma kapasitesine sahiptir.
- 4,5 litrelik Flavour Savour 3,5 litrelik maksimum çalışma kapasitesine sahiptir.
- Kapasite değeri ürünün altında yer alan bilgi etiketinde bulunabilir.

## Flavour Savour cihazının ilk kullanımı öncesinde

Tüm çıkartmaları ve etiketleri üründen sökün.

Paslanmaz çelik tencereyi ve kapağı sıcak sabunlu suda bir sünger veya bulaşık beziyle yıkayın. Paslanmaz çeliği çizeceğinden bulaşık süngeri veya başka bir aşındırıcı madde kullanmayın. Tencereyi ve kapağı iyice yıkayın ve kurulayın.

**ÖNEMLİ: FLAVOUR SAVOUR TABANINI SUYA ASLA BATIRMAYIN**

**Lütfen dikkat:**

İlk kullanım sırasında, üretim kalıntılarının yanmasından kaynaklanan hafif bir koku hissedebilirsiniz. Bu tamamen normal olup ve pişirilen yiyeceği etkilemez ve birkaç kullanımdan sonra kaybolur.

## Flavour Savour İpuçları

- Tüm malzemeler ilave edilmeden önce oda sıcaklığında olmalıdır. Soğuk yiyecekler pişirme süresini etkileyebileceğinden, soğutulmuş yiyeceklerin oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
- Buzdolabından alınan soğutulmuş et kullanılabilmekle birlikte, dondurulmuş et kullanmayın. Eti kızartmak için kızartma fonksiyonunu kullanın.
- Tüm dondurulmuş malzemelerin kullanım öncesinde tamamen buzlarının çözülmüş olduğundan emin olun.
- Yavaş pişirme tarifinde (örneğin, şarap) soğuk besinler kullanıyorsanız, malzemeleri ön ısıtmaya tabi tutmanız gerekir. Öncelikle tüm malzemeleri ilave ederek kızartma işlemiyle başlayın. 15 dakika dolduktan sonra, yavaş pişirme fonksiyonuyla devam edin.
- Geleneksel ocak üstü yavaş pişirmede, kızartma öncesinde eti unla kaplamanız önerilir. Flavour Savour'da bunu yapmak gerekmez. Eti belirtildiği gibi basitçe kızartın. Sıvının kıvama getirilmesi gerekiyorsa, pişirme süresinin bitimine 30 dakika kala mısır unu / soğuk su karışımını ilave edin ve karıştırın.
- Kemikli et (örneğin, yavuk budu, kaburga vb.) kullanıyorsanız, yavaş pişirme işlemi etin kemikten ayrılmasına neden olabilir - bu normaldir ve daha üstün bir lezzet sağlar. Bunun yanında, sıvıya karışabilecek küçük kemik parçalarına dikkat edin.
- Bu kullanım kitapçığındaki tarifler maksimum kapasite için tasarlandığından ve düzenli pişirme için yiyeceğin üzerinde boşluk bıraktığından tencereyi fazla doldurmayın. Kapasite değeri ürünün altında yer alan bilgi etiketinde bulunabilir. Kendi tarifinizi kullanıyorsanız, tencerenin içinden görülebilecek tutamak perçinlerinin üzerine doldurmayın. A
- Kapağın özellikle cam penceresi ve paslanmaz çelik çerçevesi kullanım sırasında çok sıcak hale gelir. Silikon yalıtımlı tutamaklar soğuk kalarak, kapağı kaldırmanıza olanak tanır. Ancak, bunu yaparken önlem olarak fırın eldiveni kullanmanız önerilir.
- Malzemeler tencere içinde düzgünce dağıtılmalıdır. Bununla birlikte, pişirme öncesinde köklü sebzelerin tencerenin alt yarısına yerleştirilmesi daha iyi olur. Tüm malzemeler pişirme sıvısı içine daldırılmalıdır.
- Düzenli pişirme için, köklü sebzeler uygun boyutta kesilmelidir (yaklaşık 20mm küp şeklinde).
- Tencerenin taşması durumunda, bu durum genellikle tencerenin fazla doldurulmuş olması nedeniyle oluştuğundan, malzemelerin ve/veya sıvının bir kısmını alın.
- Genel olarak, yahni eti gibi sert etler yavaş pişirme için ideal olan daha uzun pişirme sürelerini gerekli kılar. Haşlama fonksiyonu için, 1:30–1:45 pişirme süresiyle uyum sağlamak amacıyla daha yüksek kalitede et gereklidir.
- Tavuk ve kaliteli etler pişmek için daha az zaman gerektirir. Bu yüzden zaman aralığının en düşük değerini kullanın – örneğin, seviye 1 için 8 saat kullanın.
- Etli hamurlar için, bitme zamanından önce haşlamaya 30-45 dakika ilave edin. Bunları yüzeye ekleyebilirsiniz ve sıvı içine batırma gereksinimi yoktur.
- Jambon parçaları verilmişse, plastik sargı içinde bırakılmalıdır. Aksi taktirde, uygun bir ısıya dayanıklı plastik torba kullanın veya pişirme sırasında jambonun ayrılmaması için kasap ipiyle bağlayın.
- Haşlama ayarını kullanıyorsanız, servis etmeden önce pişirilen yiyeceği 10 dakika tencerede bekletin. Bu, yemeden önce sıcak (kaynayan) yiyeceğin soğumasını sağlar.
- Flavour Savour cihazınızın kullanımında deneyimli hale geldiğinizde, kendi tariflerinizi oluşturmaya başlayabilirsiniz, ancak yine de mevcut bir tarifi rehber olarak almanız önerilir. Makarna, süt, krema, deniz ürünleri veya kabuklu deniz ürünleri gibi malzemeleri bir tarif içinde kullanıyorsanız, bunlar diğer malzemelerin pişirilme işleminin bitimine 30 dakika kala ilave edilmelidir. Hindistan cevizi sütü ve sütlaç tarifi kullanılamaz.
- Çiğ, pişirilmemiş yiyecekleri tencerede bekletmeyin. Pişirme işlemine en kısa sürede başlayın. Pişirme işlemini geciktirmeniz gerekiyorsa, yiyeceği bir soğutucu içinde muhafaza edin ve hazır olduğunda, oda sıcaklığına gelmesini sağlayın.
- Önceden pişirilmiş bir tarif soğumuşsa, yiyeceği yeniden ısıtmak için 1:30 saatlik haşlama ayarını kullanın. Tarife bağlı olarak, yeniden ısıtma 30-45 dakika alabilir. Yiyeceğin servis etmeden önce sıcak olduğundan emin olun.
- Yarım miktarlarda pişirme yapıyorsanız, pişirme süresi genellikle üçte iki oranına azaltılır. Servis etmeden önce yiyeceğin tamamen piştiğinden emin olun.
- Bir yavaş pişiricide kullanmak üzere geleneksel pişirme tariflerinin uygulanması, sıvının aynı miktarda buharlaşmaması nedeniyle kullanılan sıvının azaltılmasını gerekli kılabilir.
- Su ilave etmek gerekiyorsa, kaynar su kullanın.
- Et parçalarını pişirirken, kaynar su veya et suyu ile kaplayarak başlayın. Bu işlem pişirme süresinin sonuna doğru azaltılabilir.
- Pişmemiş kırmızı barbunya Flavour Savour'da kullanılmadan önce toksinleri almak maksadıyla suya konulmalı ve 10 dakika kaynatılmalıdır.
- Gerekirse kızartma sonrasında fazla yağı dökün.
- Kavanoz veya kaplardan alınan et suyunu veya sosları kullanıyorsanız, öncelikle bir mikrodalga fırın içinde ısıttıktan sonra tencereye ilave edin. Ya da pişirme süresine 30 dakika ekleyin.

## Terim Açıklamaları

**Kızartma:**

Etin haşlanması veya yavaş pişirilmesi öncesinde, ilk olarak etin kızartılması önemlidir. Bu, haşlama veya yavaş pişirme işlemine başlanmadan önce etin dış kısmının sıcak yağda hafifçe kızartılması anlamına gelir (etin orta kısmı hala çiğ olmalıdır). Etinizin bu yolla kızartılması lezzet ile birlikte nemin muhafaza edilmesine yardımcı olur.

**Haşlama:**

Flavour Savour için haşlama, etinizin ve / veya sebzelerinizin bir sıvı (ör. şarap, et suyu, su) içinde 1 saat 30 dakika ile 1 saat 45 dakika arasında pişirilmesi anlamına gelir.

**Yavaş Pişirme:**

Yavaş pişirme, uzun bir süreyle (genellikle 4 ile 10 saat arasında) bir sıvı (ör. şarap, et suyu, su) içinde yiyeceğin pişirilmesidir. İsimden anlaşılacağı üzere, yiyecek daha yavaş ve usulca pişirilerek, genellikle etin daha yumuşak olması sağlanır. Yüksek yağ içeriğine sahip etler, işlemin yağın erimesine ve etin yumuşamasına olanak tanıması nedeniyle yavaş pişirmeye çok uygundur.

## Kullanım Talimatları

Tabanı ❺ mutfak tezgahının kenarından uzakta, kuru, düz, ısıya karşı dayanıklı bir yüzey üzerine yerleştirin. Zemin üzerinde kullanmayın.

**Lütfen dikkat:**

Ürün çalıştırılmış olmasına karşın kullanımda değilse, zamanlayıcı gösterge ışığı 30 dakika sonunda bekleme moduna geçer.

## Flavour Savour Kızartma Fonksiyonu

Tencereyi ❸ taban ünitesi ❺ üzerine koyun ve Flavour Savour cihazını prize takın.

Ekran ❻ üzerinde varsayılan ekran gösterilecektir **B**.

Zaman göstergesi ❾ ve Kızartma Fonksiyonu simgesi ⓫ yanıp sönecektir. Kızartmak istediğiniz miktarda et için uygun miktarda yağı tencereye ilave edin.

Bu kullanım kitapçığındaki tariflere bakın.

800g-1200g arasında etin kızartılması için yaklaşık iki çorba kaşığı bitkisel yağ kullanılmasını öneririz. Bununla birlikte bu değer kişisel zevke ve kızartılan etteki yağ miktarına bağlı olarak değişebilir.

Kızartma fonksiyonunu seçmek için 'Kabul' tuşuna ❿ bir defa basın. Flavour Savour yaklaşık 2 saniye süreyle sesli uyarı verecek ve ekranın yanıp sönmesi duracaktır. Tencere bunun arından ısınmaya başlayacak ve zamanlayıcı ❾ geri sayıma geçecektir. Yağın, etin kızartılması için doğru sıcaklığa ulaşması yaklaşık 5 dakika alacaktır (ör. zamanlayıcıda 00:10 okunduğunda). Yağın yeterince sıcak olup olmadığını test etmenin iyi bir yolu tencereye küçük bir parça et veya soğan atmaktır. Yağa çarptığında cızırtı yapıyorsa, sıcaklık kızartma yapmak için yeterlidir. Cızırtı yapmıyorsa, tencerenin yaklaşık bir dakika daha ısınmasını bekledikten sonra tekrar test edin.

Eti tencereye ilave edin ve etin dış kısmı kızarana kadar düzenli olarak karıştırın. Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında, taban sesli uyarı verecek ve pişirme işlemi duracaktır. Zamanlayıcı sıfıra ulaşmadan önce etiniz kızarırsa, yaklaşık 3 saniye süresince 'Kabul' tuşunu ❿ basılı tutun. Taban sesli uyarı verecek, pişirme işlemi duracak ve varsayılan ekrana geri dönülecektir **B**.

Zamanlayıcı sıfıra ulaştıktan sonra etinizin birkaç dakika daha kızartılmaya ihitiyacı varsa, kızartma fonksiyonunu tekrar başlatmak için 'Kabul' tuşuna basın. Yukarıda anlatıldığı gibi, zamanlayıcı sıfıra ulaşmadan önce kızartma fonksiyonunu iptal etmek için yaklaşık 3 saniye süresince 'Kabul' tuşunu ❿ basılı tutun.

Flavour Savour'un Kızartma modunda çalıştığı yüksek sıcaklık nedeniyle, ardı ardına sadece iki adet 15 dakikalık program yürütebilirsiniz. Üçüncü defa programı seçmeye çalışırsanız ve ünite sıcak ise ekranda —:— gösterilir ve 'Kızartma' simgesi ⓫ yanıp söner **C**.

Fonksiyon, ürün yeterince soğumadan önce tekrar seçilemez. Gerekli miktarda etin 30 dakikada (2 x 15) kızartılması her zaman mümkün olabileceğinden bu durumun herhangi bir zorluğa yol açmaması gerekir.

**Lütfen dikkat:**

Cihazın aşırı ısınmasına yol açacağından 'Kızartma' fonksiyonunu tencere ❸ tabanın ❺ üzerine konulmadan çalıştırmayın. Ayrıca 'Kızartma' fonksiyonunu yağınızı tencereye ilave etmeden çalıştırmayın.

## Flavour Savour Tencerenizde gazlı ocak veya elektrikli ocak üzerinde Kızartma

Tercih etmeniz durumunda Flavour Savour tencerenizi gazlı veya elektrikli ocağınız üzerinde et kızartmak için kullanabilirsiniz.

Yağınızı yukarıda belirtildiği gibi ilave edin ve tencereyi ocağınızın üzerine koyun.

TR

Yağ ocağınızda bir miktar daha hızlı ısınabileceğinden, sıcaklığı test etmek için önceden belirtildiği gibi küçük bir parça et / soğan kullanın.

**Et kızartma ipucu**

Büyük miktarlarda eti kızartırken, işi kolaylaştırmak için eti küçük parçalara ayırmanızı öneririz. Etin işlem sırasında sürekli olarak karıştırılması gerektiğinden, daha küçük parçalar halindeki etin karıştırılması daha kolaydır.

## Haşlama Fonksiyonu

Tencereyi ❸ taban ünitesi ❺ üzerine koyun. Takip ettiğiniz tarife göre malzemelerinizi ilave edin. 'Kızartma' fonksiyonunu kullanmış veya Flavour Savour'u yeni çalıştırmış olsanız da, varsayılan ekran gösterilmelidir **D**.

'Fonksiyon / Zaman' tuşuna ❽ bir defa bastığınızda ekran E olarak değişir.

Zaman göstergesi ❾ ve Haşlama Simgesi ❿ yanıp sönecektir. Haşlama fonksiyonunu seçmek için 'Kabul' tuşuna ❿ basın. Haşlama simgesinin ⓫ yanıp sönmesi bunun ardından duracaktır.

(Haşlama Fonksiyonunu yanlışlıkla seçmeniz durumunda, önceki ekrana 'Fonksiyon / Zaman' tuşunu ❽ yaklaşık 2 saniye süreyle basılı tutarak erişebileceğinizi unutmayın.)

Ardından 1 saat 30 dakika veya 1 saat 45 dakika programını (takip ettiğiniz tarife bağlı olarak) seçebilirsiniz. 1 saat 30 dakika programını seçmek için, 'Kabul / Başlat / Durdur' tuşuna ❿ basın. 1 saat 45 dakika programını seçmek için, 'Fonksiyon / Zaman' tuşuna ❽ basın. Zaman Göstergesi ❾ bunun ardından 01:45 göstermek üzere değişecektir. 'Kabul' tuşuna ❿ basın.

Zamanın yanıp sönmesi duracak ve pişirme işlemi başlamadan önce taban 2 saniye süreyle sesli uyarı verecektir. Zamanlayıcı ardından sıfıra doğru geri sayıma geçecektir.

Daha fazla pişirme süresi gerekiyorsa haşlama ayarını tekrarlayabilirsiniz. Ancak ne kadar fazla pişirme süresine ihtiyacınız olduğunu belirlemelisiniz.

Herhangi bir nedenle zamanlayıcı sıfıra ulaşmadan önce pişirme işlemini iptal etmeniz gerekirse, yaklaşık 3 saniye süresince 'Kabul' tuşunu ❿ basılı tutun. Taban sesli uyarı verecek, pişirme işlemi duracak ve varsayılan ekrana geri dönülecektir **B**.

Haşlama fonksiyonu sırasında, buhar deliğinden buhar çıkacaktır. Deliğin cihazın arkasında yer aldığından emin olun.

**UYARI: Buhar ve delik sıcak olur.**

## Yavaş Pişirme Fonksiyonu

Tencereyi ❸ taban ünitesi ❺ üzerine koyun. Takip ettiğiniz tarife göre malzemelerinizi ilave edin. 'Kızartma' fonksiyonunu kullanmış veya Flavour Savour'u yeni çalıştırmış olsanız da, gösterge ekranında aşağıdaki varsayılan ekran gösterilmelidir **F**.

'Fonksiyon / Zaman' tuşuna ❽ iki defa bastığınızda ekran **G** olarak değişir.

Zaman göstergesi ❾ ve Yavaş Pişirme Simgesi ⓬ yanıp sönecektir. Üç farklı Yavaş Pişirme programı mevcut bulunmaktadır – 1, 2 ve 3. Fark, her programın ayarlanabileceği süredir. Her program aşağıdaki gibi farklı bir simgeye sahiptir:

1 — 8 ve 10 saat arasında (düşük)

2 — 6 ve 8 saat arasında (orta)

3 — 4 ve 6 saat arasında (yüksek)

Yavaş Pişirme programını kullanmak istiyorsanız 'Kabul' tuşuna ❿ basın.

Yavaş Pişirme programı 2'yi kullanmak istiyorsanız, 'Fonksiyon / Zaman' tuşuna ❽ bir defa (Yavaş Pişirme simgesi 2 belirir), 'Kabul' tuşuna ❿ basmadan önce basın.

Yavaş Pişirme programı 3'ü kullanmak istiyorsanız, 'Fonksiyon / Zaman' tuşuna ❽ iki defa (Yavaş Pişirme simgesi 3 belirir), 'Kabul' tuşuna ❿ basmadan önce basın.

Zamanın yanıp sönmesi duracak ve pişirme işlemi başlamadan önce taban 2 saniye süreyle sesli uyarı verecek ve zamanlayıcı bunun ardından sıfıra doğru geri sayıma başlayacaktır.

'Kabul' tuşuna ❿ bastığınızda, Yavaş Pişirme simgesinin ⓬ yanıp sönmesi durur ve sadece zaman yanıp söner. ('Yavaş Pişirme Fonksiyonu'nu yanlışlıkla seçmeniz durumunda, önceki ekrana 'Fonksiyon / Zaman' tuşunu ❽ yaklaşık 2 saniye süreyle basılı tutarak erişebileceğinizi unutmayın)

Bunun ardından Yavaş Pişirme programının devrede kalacağı süreyi seçebilirsiniz. 'Fonksiyon / Zaman' tuşuna ❽ basılması mevcut zamanlar arasında dolaşmanızı sağlar.

İstediğiniz zaman görüntülendiğinde, 'Kabul' tuşuna ❿ basın.

Zamanın yanıp sönmesi duracak ve pişirme işlemi başlamadan önce taban 2 saniye süreyle sesli uyarı verecektir. Zamanlayıcı ardından sıfıra doğru geri sayıma geçecektir.

Herhangi bir nedenle zamanlayıcı sıfıra ulaşmadan önce pişirme işlemini iptal etmeniz gerekirse, yaklaşık 3 saniye süresince 'Kabul' tuşunu ⓫ basılı tutun. Taban sesli uyarı verecek, pişirme işlemi duracak ve varsayılan ekrana geri dönülecektir **H**.

## Sıcak Tutma

Pişirme işleminin sonunda ürün sesli uyarı verecek ve otomatik olarak sıcak tutma ayarına geçecektir. Sıcak tutma iki saate kadar sürer ve H0:00'dan H2:00'a kadar sayım yapar. 2 saatin sonunda, taban sesli uyarı verir ve sıcak plaka ortam sıcaklığına (yaklaşık 40°C) erişene kadar ekranda kalacak olan H işareti ekranda gösterilir **I**.

Ekran bunun ardından kararır. Herhangi bir tuşa basılması cihaz ilk defa açıldığında gösterilen ekrana sizi geri götürür.

Sıcak Tutma fonksiyonunun 2 saatlik süre boyunca istenilen anda yaklaşık 2 saniye süreyle 'Kabul' tuşu ❿ basılı tutularak durdurulabileceğini unutmayın.

**Pişirme sonrası**

Elektrik prizinden kapatın ve fişi çekin.

Önemli: Tencereyi saklamak üzere kaldırmadan önce taban ünitesinin soğuduğundan emin olun.

## Flavour Savour Yavaş Pişiricinizin Temizlenmesi ve Muhafazası

- Tencere ve kapak bir bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ya da, aşındırıcı olmayan bir bulaşık süngeriyle sıcak, sabunlu su kullanabilirsiniz. Aşındırıcı temizleyicileri veya deterjanları kullanmayın.
- Taban ünitesini su veya başka sıvıların içine daldırmayın. Temizlemek için, ıslak bir bez kullanın ve tamamen kurulayın.
- Tencere tabanının ve sıcak plaka yüzeyinin kullanım öncesinde temiz, yanık yiyeceklerden arındırılmış ve kuru olduğundan emin olun. İnatçı lekeleri çıkarmak amacıyla tencerenin dış tabanı gerekirse metal bir bulaşık teliyle temizlenebilir.
- Malzemeleri ve sıvıyı pişirme kabına ilave ederken fazla doldurmaktan kaçının. Tabana kadar ulaşan bir taşma durumu söz konusu olursa, cihazı kapatın ve elektrik prizinden fişi çıkartın, tencereyi alın ve sıvının tahliye deliklerinden dökülmesine izin verin. Isıtıcı plaka ve metal reflektör arasındaki olukta kalmış olabilecek fazla yiyecek ve sıvıyı tamamen temizleyin, ıslak bir bezle silin ve bir sonraki kullanım öncesinde tamamen kurulayın.

## TARIFLER

## Sığır Eti Yahnisi

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Sığır eti, küp şeklinde kesilmiş | 700g | 1kg |
| Patates, küp şeklinde kesilmiş | 500g | 700g |
| Havuç, dilimlenmiş | 500g | 700g |
| Pırasa, dilimlenmiş | 3 orta | 3 büyük |
| Soğan, doğranmış | 1 | 2 |
| Sığır eti suyu | 1L | 1,5L |
| Karışık bitkiler | 2 çay kaşığı | 3 çay kaşığı |
| Tuz ve yeni öğütülmüş karabiber | | |

Kızartma fonksiyonunu kullanırken, öncelikle tencereye daima 30ml (2 çorba kaşığı) pişirme yağı ilave edin.

**Yöntem**

- Eti kızartmak ve soğanları pişirmek için kızartma fonksiyonunu kullanın. (6,5L için eti iki parça halinde kızartın)
- Kalan malzemeleri karıştırın.
- Yavaş pişirme ayarına geçin.
- Ayar için maksimum süreyle pişirin.
- Mısır unu / su karışımıyla kıvama getirin.
- Etli hamurları pişirmenin tamamlanmasına 30 dakika ile 1 saat varken ilave edin.

## Tavuk ve Beyaz Şarap

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Tavuk göğüsleri | 6 | 10 |
| Tereyağı | 30g | 40g |
| Soğan, doğranmış | 1 büyük | 2 büyük |
| Mantar, dilimlenmiş | 250g | 400g |
| Beyaz şarap | 3 çorba kaşığı | 5 çorba kaşığı |
| Tavuk suyu | 500ml | 750ml |
| Karışık bitkiler | 1 çay kaşığı | 2 çay kaşığı |
| Mısır unu | 3 çorba kaşığı | 5 çorba kaşığı |
| Yumurta sarısı | 2 | 3 |
| Yağlı krema | 100ml | 150ml |
| Tuz ve yeni öğütülmüş karabiber | | |

**Yöntem**

- Kızartma fonksiyonunu kullanmaya gerek yoktur.
- Un, yumurta ve krema dışındaki tüm malzemeleri tencereye ilave edin ve yavaş pişirmeye ayarlayın.
- Mısır unu / su karışımıyla kıvama getirin.
- Piştiğinde, yumurta ve kremayı bir miktar sıcak sıvıyla biraraya getirin ve tabağa dökerek karıştırın.
- Tavuk tarifleri genellikle her ayar için en kısa süreyle pişirilir.
  ör. 1 8 saat 2 6 saat 3 3-4 saat

## Kaynamış Jambon

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Jambon parçası | 1,1kg | 1,8kg |

**Yöntem**

- Kızartma fonksiyonunu kullanmaya gerek yoktur.
- Jambonu tencere içine koyun ve kaynamış suyla kaplayın.
- Her ayar için minimum veya maksimum süreyle pişirilebilir.

## Sebze çorbası

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Sebze seçimi | 1,75kg | 1,8kg |
| Sebze suyu | 1,5L | 2L |
| Karışık bitkiler | tadımlık | tadımlık |
| Tuz ve yeni öğütülmüş karabiber | | |

**Yöntem**

- Kızartma fonksiyonunu kullanmaya gerek yoktur.
- Tüm malzemeleri bir defada ilave edin ve ayar için maksimum süreyle pişirin.
- Soğuduğunda suyunu alın.

## New England Yahnisi

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Sığır eti parçası, üst taraftan | 1kg | 1,5kg |
| Buket garni | 1 | 1 |
| Kekik | 1½ çay kaşığı | 2 çay kaşığı |
| Tane biber | 1½ çay kaşığı | 2 çay kaşığı |
| Arpacık soğanı | 8 | 10 |
| Havuç | 400g | 550g |
| Şalgam | 200g | 300g |
| Et parçasını kaplayacak ölçüde su | | |

Kızartma fonksiyonunu kullanırken, öncelikle tencereye daima 30ml (2 çorba kaşığı) pişirme yağı ilave edin.

**Yöntem**

- Etin her tarafını kızartmak için kızartma fonksiyonunu kullanın.
- Kalan malzemeleri ilave edin ve ayar için minimum süreyle pişirin.
- Sosu mısır unuyla karıştırarak kıvama getirin.

## Bolonez sos

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Kıyma | 1kg | 1,5kg |
| Soğan, doğranmış | 2 | 3 |
| Kereviz, dilimlenmiş | 4 sap | 6 sap |
| Diş sarımsak, ezilmiş | 2 | 3 |
| Domates püresi | 5 çorba kaşığı | 7 çorba kaşığı |
| Un | 1 çorba kaşığı | 3 çorba kaşığı |
| Domates konservesi | 2 kutu | 3 kutu |
| Sığır eti suyu | 400ml | 600ml |
| Mantar, dilimlenmiş | 200g | 300g |
| Karışık bitkiler | 1 çay kaşığı | 2 çay kaşığı |
| Tuz ve yeni öğütülmüş karabiber | | |

Kızartma fonksiyonunu kullanırken, öncelikle tencereye daima 30ml (2 çorba kaşığı) pişirme yağı ilave edin.

**Yöntem**

- Kıymayı azar azar kızartmak için kızartma fonksiyonunu kullanın.
- Soğan, sarımsak ve kerevizi ilave edin ve yumuşak hale gelene kadar pişirin.
- Yavaş pişirmeye geçin.
- Unu püreyle karıştırın ve kalan malzemelerle birlikte ilave edin.
- İyice karıştırın.
- Ayar için minimum ile maksimum süreyle pişirilebilir.

## Sosisli Yemek

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Yağ | 1 çorba kaşığı | 1 çorba kaşığı |
| Sosis | 1 kg | 1,5 kg |
| Soğan, doğranmış | 2 büyük | 3 büyük |
| Havuç, dilimlenmiş | 4 | 5 |
| Pırasa, dilimlenmiş | 2 | 3 |
| Sığır eti suyu | 1 litre | 1,5 litre |
| Acı sos | 4 çorba kaşığı | 6 çorba kaşığı |
| Worcestershire sosu | 3 çorba kaşığı | 5 çorba kaşığı |
| Tuz ve yeni öğütülmüş karabiber | | |

Kızartma fonksiyonunu kullanırken, öncelikle tencereye daima 30ml (2 çorba kaşığı) pişirme yağı ilave edin.

**Yöntem**

- Sosisleri parçalar halinde kızartmak için kızartma fonksiyonunu kullanın.
- Sebzeleri ilave edin ve yumuşak hale gelene kadar pişirin.
- Yavaş pişirmeye geçin.
- Kalan malzemeleri ilave edin ve ayar için minimum süreyle pişirin.

TR

## Körili Sığır Eti Yahnisi

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Bitkisel yağ | 4 çorba kaşığı | 4 çorba kaşığı |
| Pişen elmalar, soyulmuş ve doğranmış | | |
| | 2 büyük | 3 orta |
| Soğan, doğranmış | 3 orta | 3 büyük |
| Biftek, küp şeklinde kesilmiş | 1kg | 1,5kg |
| Köri tozu | 4 çay kaşığı | 5 çay kaşığı |
| Sığır eti suyu | 650ml | 1L |
| Mango Chutney | 4 çorba kaşığı | 5 çorba kaşığı |
| Kuru üzüm | 100g | 150g |
| Konserve domates, doğranmış | 400g | 600g |
| Limon suyu | 2 çorba kaşığı | 3 çorba kaşığı |
| Mısır unu | 3 çorba kaşığı | 5 çorba kaşığı |
| Tuz ve yeni öğütülmüş karabiber | | |

Kızartma fonksiyonunu kullanırken, öncelikle tencereye daima 30ml (2 çorba kaşığı) pişirme yağı ilave edin.

**Yöntem**

- Eti azar azar kızartmak için kızartma fonksiyonunu kullanın.
- Soğanları ilave edin ve yumuşak hale gelene kadar pişirin.
- Yavaş pişirmeye geçin.
- Diğer malzemeleri de ilave edin ve iyice karıştırın.
- Unu püreyle karıştırın ve kalan malzemelerle birlikte ilave edin.
- İyice karıştırın.
- Ayar için minimum ile maksimum süreyle pişirilebilir.

## Tayland Usulü Körili Sığır Eti Yahnisi

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Tereyağı | 40g | 60g |
| Yahni eti, küp şeklinde kesilmiş | 700g | 1kg |
| Soğan, doğranmış | 1 | 2 |
| Diş sarımsak, ezilmiş | 3 | 4 |
| Fıstık ezmesi | 4 çorba kaşığı | 6 çorba kaşığı |
| Hindistan cevizi sütü | 400g | 800g |
| Patates, dörde bölünmüş | 500g | 700g |
| Köri tozu | 3 çorba kaşığı | 4 çorba kaşığı |
| Tayland balık sosu | 3 çorba kaşığı | 4 çorba kaşığı |
| Yumuşak esmer şeker | 3 çorba kaşığı | 4 çorba kaşığı |
| Sığır eti suyu | 500ml | 1L |

**Yöntem**

- Tereyağını kızartma fonksiyonunda tencerede eritin ve eti, sarımsağı ve soğanı ilave ederek kızartın. (6,5L için eti iki parça halinde kızartın)
- Soğanları ve sarımsağı ilave edin ve yumuşak hale gelene kadar pişirin.
- Diğer malzemeleri de ilave edin ve iyice karıştırın.
- Yavaş pişirmeye geçin.
- **Tencerenin altından bir miktar yanabilir. En iyisi yavaş pişirme fonksiyonlarını kullanmaktır.**

## Kaburga Barbekü

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Kaburga | 1kg | 1,5kg |
| Barbekü sosu | 200ml | 300ml |

**Yöntem**

- Kaburgaları sos içinde birkaç saat veya gece boyunca terbiye edin.
- Tencereye koyun ve gerekli süre boyunca pişirin.
- **Tüm programlar kullanılabilmekle birlikte pişirme süresi ne kadar uzarsa et o kadar yumuşak olur.**

## Kekli Puding Tatlısı

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Tereyağı | 125g | 125g |
| Şeker pekmezi | 4 çorba kaşığı | 4 çorba kaşığı |
| Pudra şekeri | 100g | 100g |
| Yumurta | 2 | 2 |
| Kendiliğinden kabaran un | 200g | 200g |
| Süt | 2 çorba kaşığı | 2 çorba kaşığı |
| Limon suyu | 2 çorba kaşığı | 2 çorba kaşığı |

**Yöntem**

- 1,25 litrelik bir puding kabının içini tereyağıyla yağlayın ve alt tarafını pişirme kağıdıyla kaplayın.
- Şeker pekmezini kabın altına dökün.
- Akıcı ve kremsi kıvama gelene kadar tereyağını ve şekeri çırpın.
- Yumurtaları ve unu azar azar karıştırın ve süt ve limon suyu içinde çırpın. Karışımı şeker pekmezinin üzerine kaşıkla koyun ve kıvrımlı pişirme kağıdıyla örtün. İple bağlayın ve bir tutamak oluşturun.
- Flavour Savour içine yerleştirin ve kenarlardan yarım ölçü yukarıda kaynar su ile doldurun.
- **En iyi 1:45 saat süresince hızlı haşlama ayarında pişirilir**

## Sütlaç

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Tereyağı | 40g | 60g |
| Sütlaçlık pirinç | 150g | 250g |
| Süt | 1,5L | 2L |
| Ezilmiş küçük hindistan | cevizi | 1 çay kaşığı |

**Yöntem**

- Yavaş pişiricinin içini tereyağıyla yağlayın.
- Tüm malzemeleri tencereye ilave edin ve karıştırın.
- **En iyi sonuç için düşük ayar 1 (8-10 saat) kullanın, aksi taktirde tencerenin dibi tutabilir.**

## Çikolatalı Kek

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Kakao | 50g | 50g |
| Kaynar su | 6 çorba kaşığı | 6 çorba kaşığı |
| Kabartma tozu | 1 çay kaşığı | 1 çay kaşığı |
| Kendiliğinden kabaran un | 175g | 175g |
| Pudra şekeri | 150g | 150g |
| Yağ | 150ml | 150ml |
| Yumurta | 3 | 3 |

**Yöntem**

- 7” kek kalıbını pişirme kağıdıyla kaplayın.
- Kakaoyu kaynar su ile hamur kıvamına getirin.
- Unu, kabartma tozunu ve şekeri bir çanak içinde karıştırın.
- Yumurtaları ve yağı birlikte çırpın ve karışıma çikolata ile birlikte ilave ederek iyice karıştırın.
- Kalıba dökün ve folyo ile kaplayın. İple bağlayın ve bir tutamak oluşturun. Yavaş pişirici içine yerleştirin ve kenarlardan yarım ölçü yukarıda kaynar su ile doldurun.
- **En iyi 1:45 saat süresince hızlı haşlama ayarında pişirilir**

## Meyveli Kobler

| | 4,5L | 6,5L |
|---|---|---|
| Taze meyve / taneli ufak meyve (ahududu, böğürtlen, çay üzümü vb.) | 700g | 1,2kg |
| Şeker | 100g | 150g |
| Kendiliğinden kabaran un | 100g | 200g |
| İç yağı | 50g | 100g |
| Tuz | Tutam | Tutam |
| Rendelenmiş limon kabuğu | 1 Limon | 2 Limon |
| Süt | 3-4 çorba kaşığı | 6-8 çorba kaşığı |

**Yöntem**

- Meyveyi flavour savour içine yerleştirin ve şekerin yarısını katarak karıştırın.
- Şekerin kalan kısmını un, iç yağı, tuz ve rendelenmiş limon kabuğuyla karıştırın.
- Hamur yapmak üzere süt ilave edin, çok fazla yoğurmayın.
- Hamur toplarını ortadaki meyvelerin üzerinde koyun ve genişleyebileceklerinden tencerenin yan kısımlarına temas etmelerine mani olun.
- Aralıkta yer alan en kısa süre için herhangi bir ayarda pişirin.

## YARDIM HATTI

Cihazınızla ilgili herhangi bir zorluk yaşarsanız, çekinmeden bizi arayın.

Cihazı satın aldığınız mağazadan daha fazla yardım sağlayabiliriz.

Personelimizin sorununza hızlı bir şekilde cevap verebilmesi için lütfen aşağıdaki bilgileri hazır bulundurun.

- Ürünün adı.
- Cihazın altında belirtilen model numarası.
- Cihazın altında belirtilen seri numarası.

## Web sitesi

Ayrıca web sitesi üzerinden bize ulaşabilir veya geniş Morphy Richards ürün gamından cihazlara, yedek parçalara ve aksesuarlara göz atmak veya satın almak için bu siteyi ziyaret edebilirsiniz.

**www.morphyrichards.com**

## İKİ YILLIK GARANTİNİZ

Bu cihaz, iki yıllık onarım ya da değiştirme garantisi kapsamı altındadır.

Satın alma kanıtı olarak perakende fişinin saklanması önemlidir. Fişinizi ileride kullanmak için bu arka kısma zımbalayın.

Üründe bir arıza oluşursa lütfen aşağıdaki bilgileri belirtin. Bu numaralar ürünün tabanında bulunabilir.

Model no.
Seri no.

Tüm Morphy Richards ürünleri fabrikadan çıkmadan önce tek tek test edilmektedir. Cihazın satın alındıktan sonraki 28 gün içinde arızalı olduğu belirlenmesi durumunda, değiştirilmesi için satın alındığı yere iade edilmelidir.

28 gün sonra veya satın alma işleminden sonraki 24 ay içinde arıza oluşursa, ürünün üzerindeki Model numarası ve Seri numarasını belirterek bölgenizdeki distribütör ile iletişim kurmalı ya da aşağıda verilen adresten bölgenizdeki distribütöre yazmalısınız.

Ürünü, satın alma kanıtının bir kopyasıyla birlikte aşağıdaki adrese geri göndermeniz (güvenli, yeterli düzeyde paketlenmiş olarak) istenecektir.

Aşağıda belirtilen garanti harici durumlara (1-9) tabi olarak, arızalı cihaz tamir edilecek veya değiştirilecek ve genellikle alındıktan sonra 7 iş günü içinde gönderilecektir.

Herhangi bir nedenle bu ürün 2 yıllık garanti döneminde değiştirilirse, yeni ürünün garantisi orijinal satın alma tarihinden itibaren hesaplanacaktır. Bu nedenle ilk satın alma tarihini belirtmek için faturanızı saklamanız önemlidir.

2 yıllık garantinin geçerli olması içişn cihazın, üreticinin talimatlarına uygun olarak kullanılmış olması gerekmektedir. Örneğin, cihazda kireç çözücü işlemlerinin uygulanması ve filtrelerin belirtildiği gibi temiz tutulması gerekmektedir.

Morphy Richards ya da yerel distribütörünüz aşağıdaki durumlarda cihazı garanti kapsamında değiştirmek veya tamir etmek zorunda olmayacaktır:

1 Arıza yanlış kullanım, ihmal veya üretici tavsiyelerine ters kullanımdan kaynaklanıyorsa veya arıza güç yüklenmeleri ya da taşıma sırasında oluşan hasardan kaynaklanıyorsa.

2 Cihaz, ürüne belirtilen dışında bir besleme voltajıyla kullanıldıysa.

3 Servis personeli (veya yetkili bayi) dışında kişiler tarafından tamir yapılmaya çalışılmışsa.

4 Cihaz kiralama amacıyla veya ev dışında kullanıldıysa.

5 Cihaz ikinci eldir.

6 Morphy Richards ya da bölgenizdeki distribütör, garanti kapsamında herhangi bir tür servis işlemi gerçekleştirmek zorunda değildir.

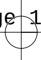
7 Garanti çantalar, filtreler ve cam sürahiler gibi sarf malzemelerini kapsamaz.

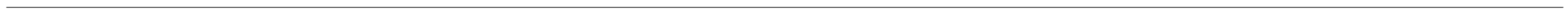
8 Piller ve sızıntı hasarı garanti kapsamında değildir.

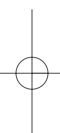
9 Filtrelerin belirtildiği şekilde temizlenmemesi ve değiştirilmemesi.

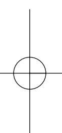
Bu garanti yukarıda açık olarak belirtilen dışında herhangi bir hak vermemektedir ve nihai hasardan dolayı tazminat taleplerini kapsamamaktadır. Bu garanti ek bir fayda olarak sunulmaktadır ve tüketici olarak yasal haklarınızı etkilememektedir.

TR

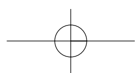












GB

Morphy Richards products are intended for household use only.
See usage limitations within the location sub-heading in the important safety instructions.
Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design.
The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

**The After Sales Division,**
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0845 871 0954 Republic of Ireland 1800 409119

AUS

Australia - Sales office locations

**Asko Appliances (Australia) Pty Ltd.**
Victoria
35 Sunmore Close, Moorabbin. 3189 T: 03 8551 2200

**New South Wales**
F3/ 3-9 Birnie Ave., Lidcombe. 2141 T: 02 8748 2900

**Queensland**
2/112 Fison Ave,. Eagle Farm. 4009 T: 07 3623 2700

**South Australia**
45 Hampton Road, Keswick. 5035 T: 08 8292 9500

**Western Australia**
15 Walters Drive, Osborne Park. 6017 T: 08 9347 0600

F

Les produits Morphy Richards sont conçus pour unusage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

**Glen Dimplex France**
Z.I de l'Eglantier
20, rue des Cerisiers
91028 Evry cedex 2851

T: + 33 (0)1 69 11 11 91 F: + 33 (0)1 60 86 15 24

D

Morphy Richards Produkte sind nur für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Lesen Sie dazu die Einschränkungen bezüglich der Nutzung, die in der Zweitüberschrift der wichtigen Sicherheitshinweise erläutert werden. Ständige Verbesserungen an der Produktqualität und dem Design gehören zur Philosophie von Morphy Richards. Aus diesem Grunde behält sich die Firma das Recht vor, die Angaben zu ihren Modellen jederzeit zu ändern.

**Glen Dimplex Deutschland GmbH**
Service-Hotline: +49(0) 1805/398 346
(0,14 € / Min. aus dem deutschen Festnetz;
max. 0,42 €/Min. aus dem Mobilfunk)
Service-Fax: +49(0) 1805/355 467
email: service@glendimplex.de

**Österreich**
Kundendienst
Merangasse 17
A-8010 Graz

Telefon : +43(0) 316/323-041 Telefax: +43(0)316/382-963

E

Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para usodoméstico. Consulte las limitaciones de uso en un subtítulo de las instrucciones de seguridad importantes.
Morphy Richards tiene una política de mejora en la calidad ydiseño de sus artículos. La compañía, por lo tanto, se reserva el derecho decambiar en cualquier momento las especificaciones de sus modelos.

NL

De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Zie gebruiksbeperkingen binnen de locatiesubtitel in de belangrijke veiligheidsinstructies.
Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

**Glen Dimplex Benelux BV**
Antennestraat 84
1322 AS Almere
Nederland

T: +31-(0)-36 538 70 40 F: +31-(0)-36-538 70 41
Service: +31-(0)-36-538 70 55
E: info@glendimplex.nl www.morphyrichards.nl

B

Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Voir les limitations d'usage dans le sous-titre Positionnement des Consignes de sécurité importantes. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.
De producten van Morphy Richards zijn alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
Morphy Richards streeft ernaar de kwaliteit en het design van zijn producten voortdurend te verbeteren. Het bedrijf behoudt zich daarom het recht voor om de specificaties van de producten op ieder ogenblik te wijzigen.

**Glen Dimplex Benelux BV**
Gentsestraat 60
B- 9300 Aalst
België

T: +32-(0)-53 82 88 62 F: +32-(0)-53 82 88 63
E: info@glendimplex.be www.morphyrichards.be

P

Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilizaçãodoméstica. Consulte as limitações à utilização no sub-cabeçalho de posicionamento, nas instruções importantes de segurança. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo daqualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direitode alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

**Imporaudio Lda**
Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-482 Perafita
Portugal

T: +351 22 996 67 40 Fax: +351 22 996 67 41

I

I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. Vedere le limitazioni d'uso nel sottotitolo delle importanti istruzioni di sicurezza. Morphy Richards è costantemente impegnata a migliorare la qualità e il design dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di modificare le specifiche dei diversi modelli in qualunque momento.

DK

Morphy Richards produkter er kun beregnet til husholdningsbrug. Se brugsbegrænsningerne under overskriften om placering i de vigtige sikkerhedsinstruktioner. Det er praksis hos
Morphy Richards at fortsætte udviklingen af produktets kvalitet og design. Firmaet forbeholder sig derfor retten til at ændre modellernes specifikationer når som helst.

S

Produkter från Morphy Richards är endast avsedda för hushållsbruk.
Se användarbegränsningar under rubriken i de viktiga säkerhetsinstruktionerna.
Morphy Richards har en policy för kontinuerlig förbättring i produktkvalitet och utformning. Företaget förbehåller sig därför rätten att när som helst ändra specifikationen för sina modeller.

PL

Produkty Morphy Richards są przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Zapoznaj się z informacjami na temat ograniczonego użytkowania urzàdzenia, które znajdujà się w podrozdziale instrukcji dotyczàcych bezpieczeństwa. Morphy Richards prowadzi politykę ciągłej poprawy jakości i wzoru produktów. Firma zastrzega sobie prawo zmiany specyfikacji modeli w dowolnej chwili.

**Glen Dimplex Polska Sp. Z o.o**
Ul. Strzeszyńska 33
60-479 Poznań
NIP 781-16-70-985

T: + 48 (0)61 8425 805 F: + 48 (0)61 8425 806

RU

Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. См. информацию об ограничениях использования в подразделе "Размещение" в главе "Важные меры предосторожности". Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих изделий.

CZ

Výrobky Morphy Richards jsou určeny pouze k použití v domácnostech. Podívejte se na omezení použití v podtitulku umístění v důležitých bezpečnostních pokynech.
Morphy Richards usiluje o neustálé zdokonalování kvality a provedení.
Proto si vyhrazuje právo kdykoliv změnit specifikace svých modelů.

**Tauer Elektro a.s.**
Milady Horákové 4
568 02 Svitavy

T: +420 461 540 130 F: +420 461 540 133

TR

Morphy Richards ürünleri sadece ev içi kullanım amaçlıdır.
Morphy Richards, ürün kalitesi ve tasarımında sürekli geliştirme politikasına sahiptir.
Bu nedenle Şirket, modellerinin özelliklerini herhangi bir zamanda değiştirme hakkını saklı tutar.

**Gizpa Dayanıklı Tüketim Mamülleri**
Tic. ve Paz. İth. İhr. A.Ş.
Atatürk Cd. 19 Mayıs Mah. Esin Sok. No: 2/2
Koyzyatağı-İSTANBUL

Tel +90(0216) 411 23 77 Fax +90(0216) 369 33 42

SA

Should your Morphy Richards product become faulty, please do not return the product to the store, contact the Customer Care Help Line 086 111 5006 or e-mail help@creativehousewares.co.za for remedial action. For guarantee claims please furnish your proof of purchase and product serial number.

**Creative Housewares**
27 Nourse Ave; Epping 2; Cape Town; 7460
P.O. Box 975; Eppindust; 7475

Tel: 021 534 8114 Fax 021 534 8086
www.creativehousewares.co.za



GB For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

F Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.

D Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.

E Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea.
Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos.
Recíclelos en las instalaciones destinadas para ello.
Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.

NL Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap.
Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil.
Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is.
Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.

P Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.

I Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistano le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.

DK Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.

S Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssopor.
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.

PL Dla produktów elektrycznych sprzedawanych na terenie Wspólnoty Europejskiej.
Po zakończeniu okresu używalności produktów elektrycznych, nie należy ich wyrzucać wraz z odpadkami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Jeżeli istnieją odpowiednie zakłady zajmujące się utylizacją, produkty należy poddać recyklingowi.
W celu uzyskania porady na temat recyklingu w Twoim kraju zwróć się do miejscowych władz lub lokalnego sprzedawcy.

CZ Pro elektrické výrobky prodávané v Evropském společenství.
Elektrické výrobky se po skončení životnosti nesmí vyhazovat do domovního odpadu.
Nechte je recyklovat v příslušných zařízeních.
Informace o recyklaci ve vaší zemi si zjistěte od místních úřadů nebo prodejce.

morphy richards®

SC48784MEE Rev 1 03/10

www.morphyrichards.com